



Granita au citron

1 Litre d'eau - 200 g de sucre - 4 citrons non traités + Leur zest

INSTRUCTIONS

1. Presser les citrons et prélever le zeste de chacun.
2. Dans une grande casserole, verser le jus des citrons, l'eau, le sucre et les zestes, et porter à ébullition pendant 5 minutes environ.
3. Laisser refroidir et transvaser la préparation dans un récipient rectangulaire peu profond allant au congélateur.
4. Le couvrir et le placer le au congélateur.
5. À l'aide d'une fourchette, gratter la surface de la préparation toutes les 30 minutes afin de former des paillettes de glace et que le mélange ne se transforme pas en bloc de glace.