

Granité à la pastèque

4 pers | 10 mn | 3 h

Les **ingrédients**

- 800 g de pastèque hachés
- 1 c. à s. de jus de citron
- 120 g de sucre glace

La **recette**

Etape 1
Dénoyauter la pastèque.

Etape 2
À l'aide d'une cuillère, réduire en purée la pastèque, le jus de citron et le sucre glace.

Etape 3
Verser dans un plat peu profond et congeler pendant au moins 3 heures.

Etape 4
Briser le granité toutes les heures avec une fourchette. Servir.