



Granité aux pommes



INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes:

- 450 g de pommes*
- 450 ml d'eau
- 4 c à s de jus de citron
- 5 g d'édulcorant en poudre au sucralose

Pour la déco:

- 1 pomme verte
- menthe fraîche

* La variété des pommes utilisées déterminera le goût de votre granité. Nous proposons de mixer deux sortes de pommes: la granny pour son petit côté acidulé et la jonagold pour son côté très parfumé.

PRÉPARATION

Éplucher les pommes et les couper en quartiers. Déposer les pommes, l'eau, le jus de citron et le sucralose dans un blender.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une structure lisse. Verser la préparation dans un plat. Couvrir d'un papier film et placer au congélateur pendant 2 heures.

Reprendre le plat et gratter la glace à la fourchette. Remettre au congélateur pendant 1 heure.

Au moment de servir, gratter la glace et servir avec quelques morceaux de pommes et un brin de menthe.



PAR PORTION

* par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES
SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu