

GRANITÉS FRUITÉS

Pour environ **60 cl**,
soit **3 grands verres**
ou **4 petits**

GRANITÉ ABRICOT, PÊCHE ET CITRONNELLE

Préparation : **10 min**
Cuisson : **35 min**
Refroidissement : **1 h 30**
Temps machine :
environ 30 min

4 abricots
2 pêches
3 tiges de citronnelle
2 cuil. à soupe de sucre
20 cl d'eau fraîche

- 1.** Préchauffez le four à 190° C. Coupez les fruits en quartiers, retirez le noyau. Placez-les dans un plat à four. Saupoudrez de sucre. Ajoutez les bâtons de citronnelle bien écrasés et coupés en 3 ou 4 morceaux. Faites rôtir 35 min.
- 2.** Retirez les peaux des fruits. Laissez-les refroidir. Mixez-les avec l'eau et avec le sirop qu'ils ont produit dans le plat, en le raclant bien avec une spatule.
- 3.** Mettez à rafraîchir 1 h au réfrigérateur.
- 4.** Versez la préparation dans la machine et lancez le mode « FROZEN JUICE ».

VARIANTE

Vous pouvez bien sûr varier les fruits rôtis et les aromates.
En saison, c'est délicieux avec des pommes cuites au four
avec un peu de cannelle, de vanille et du caramel.

