

## Granité fraise banane orange

### Pour 4 grands verres

- 1 nectar fraise banane orange voir les recettes Cmongoût rubrique boisson



■ *Pas vraiment une glace, pas vraiment une boisson, cette « neige fondue » d'origine italienne est un bon remède contre la soif.*

■ Disposez le nectar dans un saladier, et protégez avec du film alimentaire, et placez le au congélateur pour 20 minutes. Travaillez le granité avec une fourchette et replacez au congélateur.

■ **R e c o m m e n c e z** l'opération jusqu'à l'obtention d'une texture de « neige fondue ».

**Servir :** Dans un grand verre, à déguster à la petite cuillère.

### Variation

Utilisez différents jus ou sirop de fruits.

## Conseils

Inratable.