

Une recette 100% végétale de la base de donnée

Granita

Ingrédients:

1 petit

Un dessert simple et rafraîchissant pour des journées de canicule

1

Préparation:

Couper le pastèque en deux, puis couper en tranches. Épépiner et séparer la pulpe de l'écorce.

1 cs

Presser le citron vert. Mettre les morceaux de pastèque dans le mixeur, travailler en purée de fruit. Ajouter le jus de citron, congeler dans un récipient jusqu'à ce que la masse soit complètement glacée.

1

Éplucher l'ananas, le couper en morceaux que vous passerez au mixeur par portions en ajoutant le sirop de menthe. Congeler la masse jusqu'à ce qu'elle soit complètement glacée. Casser les deux masses de fruits avec un couteau, les passer brièvement au mixeur en mode « glaçons ». Mettre dans des verres hauts. Les amateurs de champagne ou de jus de fruits remplissent les verres d'un liquide à leur guise.

2 cs

Groupe de recettes: Dessert.

Cette prescription de [Végi-Info 2013-2](#) [1] a été insérée par Bernadette Raschle / 2013-07-10 11:54:14

[Retourner au formulaire de recherche.](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/recette?recipe_id=

Dernière mise-à-jour: 28.11.2017

Source URL (modified on 28.11.2017 - 14:20): https://www.swissveg.ch/recette?recipe_id=2237&lang=fr

Links

[1] <http://www.chnueppelwiibli.com>

[2] <https://www.swissveg.ch/recettes>