

Granité citron basilic

Quand j'étais petite, mes parents nous emmenaient souvent dans des foires en tout genre: spectacles en plein air, fêtes foraines, expositions d'artisanat, foire aux plantes etc... Ca nous faisait de jolies sorties en famille mais moi ce que je retenais surtout, c'était les stands de nourriture hihi! En général on pique-niquait sur place en piochant parmi les vendeurs de brochettes de poulet, de barquettes de salade, de poisson ou de brioche vapeur au porc et champignons.

En dessert, on avait chacun le droit de choisir un gobelet de granité qui nous rafraîchissait immédiatement dès la première gorgée glacée. Aujourd'hui, j'avoue que je trouve les couleurs artificielles de ces granités assez réhébitoraires, mais que cela ne m'empêche pas d'en faire moi-même! Que du naturel et des saveurs fraîches ici, parfait pour l'été qui bat son plein! Et vous, quels sont vos meilleurs souvenirs d'enfance liés à l'été ?

[Imprimer](#)

GRANITÉ CITRON BASILIC

Auteur: Piment Oiseau

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson:

Temps total: 30 minutes

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

Pour 4 personnes

Ingredients

- - 80 ml de jus de citron
- - 17 cl d'eau
- - 80 g de sucre
- - 1 blanc d'oeuf
- - 1 cuillère à soupe de [basilic surgelé haché](#)

Instructions

1. Mélangez l'eau et le sucre dans une petite casserole et faites chauffer sur feu moyen en remuant, jusqu'à obtention d'un sirop. Ajoutez le jus de citron et versez dans un saladier, puis laissez refroidir complètement.
2. Montez le blanc d'oeuf en neige. Incorporez-le au sirop refroidi à l'aide d'une spatule, ainsi que le basilic haché. Si vous obtenez des grumeaux, c'est normal. Versez dans un plat peu profond et entreposez 6 h au freezer, en grattant la surface avec une fourchette toutes les deux heures. Servez bien frais.

Astuce : Si vous avez oublié de gratter avec une fourchette et que la préparation est devenue trop dure, mettez le tout dans un robot et mixez jusqu'à obtention d'un granité.
