

GRANITONIO A LA FRAISE

Ingrédients pour 12 ramequins :

- 1 kilo de fraises bien mûres crues
- 150g de sucre cristallisé
- 1 sachet de sucre vanillé (facultatif)

Matériel :

- 1 fourchette
- 12 ramequins qui vont au congélateur

Préparation :

- Équeuter les fraises
- Dans un égouttoir, les rincer rapidement; ne pas les faire tremper pour éviter qu'elles se gorgent d'eau et perdent de leur saveur
- Dans un grand saladier, les écraser plus ou moins grossièrement, avec la fourchette
- Ajouter les sucres cristallisé et vanillé
- Bien mélanger le tout
- Remplir les ramequins
- Mettre au congélateur pendant au moins 2heures
- Les sortir 1 heure avant de les déguster
- Une décoration avec les rondelles de fruits frais (kiwi, banane, framboises) et des fleurs comestibles (burrache, pensée) ajoute de l'élégance à cette recette toute simple.

