

GRANITE DE PAMPLEMOUSSE ROSE



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 verres

- 800 g de glaçons - 300 ml de jus de pamplemousse rose - (ou 4 à 5 pamplemousses pressés) - 80 g de sucre en poudre

1. Mettez les glaçons dans la cuve et lancez le programme GLACE PILÉE.
2. Ajoutez le jus de pamplemousse et le sucre, et relancez le programme GLACE PILÉE pour 10 secondes.
3. Versez le granité dans des verres hauts et dégustez immédiatement.

Cook Expert ■

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »