

GRANITÉ AUX FRAISES

Préparation : 10 mn

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- . **400 g de fraises**
- . **1 citron**
- . **15 cl de sirop d'érable**

Lavez les fraises et équeutez-les.

Mettez-les dans le bol du mixeur et réduisez-les en purée.

Pressez le citron et versez le jus sur les fraises ainsi que le sirop d'érable

Mélangez soigneusement puis versez la préparation dans un plat creux.

Glissez-le au congélateur et laissez prendre le granité pendant environ 4 heures en ayant soin de le remuer de temps en temps avec une fourchette afin qu'il durcisse en formant de petits cristaux.

Répartissez dans des coupes glacées, décorez d'une fraise entière et d'une galette sablée au beurre et servez sans attendre