

GRANITÉ DE PAMPLEMOUSSE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 pamplemousses roses ou oranges

4 cuillères de Canderel 100% sucralose

2 cuillères eau de fleur d'oranger

4 feuilles de menthe

PRÉPARATION

Pressez les pamplemousses. Ajoutez le canderel et l'eau de fleur d'oranger au jus. Versez dans un plat bas et mettez-le dans le congélateur.

Grattez après 30 à 45 minutes le fond du plat avec une fourchette et mettez le plat de nouveau dans le congélateur. Répétez jusqu'à ce que vous obtenez du granité.

Versez le granité dans des verres et décorez-les avec une feuille de menthe.

VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE

25 Kcal

BON APPÉTIT !