

Granité citron vert

6 cl de lait demi écrémé

6 cl d'eau

4 citrons verts

60 g de sucre en poudre

Râper la peau des citrons verts.

Presser les citrons, ajouter aux zestes, ajouter le sucre, l'eau et le lait et mélanger.

Laisser prendre au congélateur au moins 2 h et gratter au moment de servir, pour obtenir des paillettes.