

Granité à l'hibiscus

Faire chauffer 1 l d'eau et 200 g de sucre dans une casserole.

Quand le sucre est bien fondu, ajouter une poignée de fleurs d'hibiscus séchées.

Laisser infuser jusqu'à refroidissement 1h ou 2h.

Passer l'infusion dans une passette.

Placer le liquide dans un plat à gratin et mettre au congélateur plusieurs heures.

Au moment de servir, gratter avec une fourchette, et disposer le granité dans des verrines.