

**GRANITÉ CITRON VERT MENTHE** 1 portion**INGRÉDIENTS**

- 50 grammes de citron vert ou Lime, pulpe, cru
- 1/2 verre d'eau du robinet (60 g)
- 5 grammes de miel
- 5 grammes de menthe, fraîche

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Lavez et pressez le citron vert, puis réservez. Dans une casserole, mettez l'eau à bouillir, le miel et la menthe, puis laissez refroidir. Mélangez ensuite le sirop et le jus de citron, puis placez le mélange sur une plaque et placez au congélateur pendant 1 h minimum. Grattez à l'aide d'une fourchette afin de former le granité.
- 2° Lavez et pressez le citron vert, puis réservez. Dans une casserole, mettez l'eau à bouillir, le miel et la menthe, puis laissez refroidir. Mélangez ensuite le sirop et le jus de citron, puis placez le mélange sur une plaque et placez au congélateur pendant 1 h minimum. Grattez à l'aide d'une fourchette afin de former le granité.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (120 g)	% AR
ÉNERGIE	32 kcal	38 kcal	2 %
PROTÉINES	1 g	1 g	1 %
GLUCIDES	5 g	6 g	2 %
SUCRES	1 g	1 g	1 %
LIPIDES	0 g	0 g	0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	0 g	0 g	0 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2 g	3 g	10 %
SODIUM	5 mg	6 mg	0 %