

# GRANITÉ AU FLOC DE GASCOGNE ROUGE, FRAMBOISE ET MENTHE

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

500 g de framboises  
20 cl de Floc de Gascogne Rouge AOC  
1 citron vert  
100 g de sucre  
10 cl eau  
1 bouquet de menthe fraîche

## **Préparation :**

### Étape 1 :

Lavez sous de l'eau froide les framboises  
Puis les mettre dans un blender.  
Ajoutez le jus de citron et mixez.  
Réservez dans un plat au frais.

### Étape 2 :

Mettez l'eau, quelques feuilles de menthe (lavées à l'eau préalablement) et le sucre dans une casserole, portez à ébullition pendant 2 min. Mélangez le sirop obtenu avec le Floc de Gascogne blanc AOC.  
Laissez refroidir.

### Étape 3 :

Mélangez la préparation de framboises avec le sirop obtenu.

### Étape 4 :

Versez la préparation dans un contenant allant au frais  
Mettez au congélateur pour 8 h minimum  
Grattez avec une fourchette régulièrement pour obtenir les paillettes

Servir ce dessert dans des coupes

Décorez avec quelques tranches de mangue et des feuilles de menthe fraîche préalablement lavées à l'eau