

GRANITE AU GIN TONIC

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Temps de prise : 1 nuit

Ingrédients:

- SUCRE SEMOULE	30 g
- SCHWEPPE TONIC	30 cl
- GIN	15 cl
- CITRON(S)	1

Recette:

- Versez le sucre dans une casserole avec le tonic. Faites dissoudre sur feu doux en remuant. Retirez du feu et laissez refroidir 30 minutes.
- Incorporez le gin, puis versez dans un récipient plastique rigide. Faites prendre 2 – 3 heures au congélateur, jusqu'à consistance semi-glacée. Remuez avec une fourchette pour répartir uniformément les cristaux de glace.
- Laissez prendre toute la nuit, de façon que le granité soit ferme et forme de petites paillettes lorsque l'on racle la surface.
- Répartissez le granité dans des verres et surmontez le tout d'une rondelle de citron. Servez aussitôt.