

# GRANITE FRUITS ROUGES LIEGEOIS

---

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 3 heures



## Ingrédients

250 ml de lait  
600 g de fruits rouges mélangés  
80 g de sirop d'agave  
Chantilly maison ou en bombe  
8 mini meringues

Mixez 400 g de fruits rouges et le sirop d'agave. Passez le mélange au travers d'une passoire fine pour retirer les graines et mélangez avec le lait. Versez dans un plat et mettez au congélateur pendant 1 heure. Mélangez avec une fourchette et remettez encore 2 heures au congélateur en grattant une ou deux fois.

Répartissez le granité dans 4 verres, ajoutez un dôme de chantilly, des fruits rouges frais et des meringues concassées.

**Astuce** : pour une chantilly maison, fouettez 25 cl de crème liquide entière froide avec 30 g de sucre glace.

Recette et stylisme : Annelise Chardon  
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel