

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso adaptée au thermomix

Granité au jus d'orange naturel (ou autres fruits)

Celui-ci est préparé avec des oranges mais vous pouvez utiliser n'importe quels autres fruits* et même faire des cocktails de fruits/granités.



Attention ! Regardez bien la notice de votre robot si celui-ci n'est pas un thermomix car tous les robots ne peuvent piler la glace !

Matériel utilisé :

Centrifugeuse et TM31. Vous pouvez utiliser un presse agrume manuel ou électrique, si vous ne possédez pas de centrifugeuse.

Ingrédients :

3 oranges* ou autres fruits
une vingtaine de glaçons

Pour 2 verres de granité de 25 cl Doublez les doses pour 4 verres...

Centrifuger ou presser les fruits, ce qui vous donnera environ 25 cl de jus de fruit.

Dans le bol du TM

Les glaçons + le jus de fruits obtenu. Mettre le bouchon sur le couvercle.

Mixer quelques secondes de VIT 1 à VIT 7

jusqu'à obtenir une "purée" glacée. (voir ci-dessous)



Le granité est prêt, il ne vous reste plus qu'à servir.

Ajoutez éventuellement du sucre ou de l'édulcorant si vos fruits ne sont pas très sucrés.

**si vous n'avez pas d'oranges, vous pouvez utiliser du jus d'orange ou jus de fruits tout prêt (pour autres fruits), acheté dans le commerce. Préférez un pur jus de fruit, sans ajout de sucre ni colorant, qui sera meilleur pour votre santé.*