

# Neige à La menthe infusée



Préparation : 10 minutes

Attente : 3 heures

Pour 4 personnes :

- 125 g de sucre en poudre
- 50 ml d'eau + 400 ml
- 50 petites feuilles de menthe marocaine

1. Dans une casserole, verser le sucre et 50 ml d'eau. Porter à ébullition pendant 3 à 4 minutes.

2. Ôter du feu et faire refroidir 5 minutes. Y ajouter les feuilles de menthe fraîche lavées. Laisser infuser une demi-heure. Allonger de 400 ml d'eau froide puis filtrer pour ôter les feuilles de menthe. Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

3. Verser la préparation dans une turbine à glace et laisser prendre 30 à 40 minutes. Verser dans une boîte plastique et garder au congélateur.

4. Au moment de servir, gratter la glace avec une fourchette afin de former des petits morceaux de neige. Servir sans attendre.

*Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>*