



CUISINE ESTIVALE 2009

GRANITÉ DE MUSCAT DU CLOS ST-IGNACE ET FRAISES LANAUDOISES

Création et adaptation: Nancie Duchorme - Chef et enseignante en cuisine

INGRÉDIENTS

- 750 ml d'eau
- 250 ml de sucre
- 250 ml de muscat
- Zeste de 2 citrons
- Jus de 1 citron
- 500 ml de purée de fraises

PRÉPARATION

Étape 1

Dans une casserole, chauffer l'eau.

Ajouter le sucre et le zeste de citron. Faire refroidir la préparation.

Étape 2

Prendre la préparation de l'étape 1 et ajouter la purée de fraises, le jus de citron et le muscat. Verser le liquide sur une plaque et mettre au congélateur.

Étape 3

Après 45 minutes, à l'aide d'une fourchette, gratter la préparation qui aura commencé à cristalliser. Remettre au congélateur et répéter l'opération jusqu'à ce que le liquide soit complètement cristallisé.

Académie d'hôtellerie
et de tourisme de Lanaudière

 Centre
multiservice
des Samares

