

Glace citron, framboises fraîches



Préparation : 5 minutes

Attente : 4 heures minimum

Pour 6 personnes :

- 125 g de framboises fraîches
- 15 cl de sirop de citron
- 25 cl d'eau

1. Laver les framboises rapidement sous l'eau du robinet, et les égoutter. Dans un grand verre, mélanger le sirop de citron avec l'eau.

2. Dans des moules à glace, répartir les framboises, puis recouvrir du mélange eau/citron. Planter les bâtonnets et mettre au congélateur pendant 4 heures minimum avant de servir.

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