

Granité carotte-orange à la cannelle-cumin

Ingrédients pour 8 granités :

1 carotte moyenne
Le jus de 3 oranges
1 pincée de sel
le zeste d'une demi-orange
1/8 de cuillère à café de cannelle
1/8 de cuillère à café de cumin

Préparation :

Zester la moitié de l'orange.
Peler et râper la carotte.
Presser les 3 oranges.
Mélanger la carotte râpée, le zeste d'orange, le jus. Ajouter la pincée de sel, le cumin et la cannelle.
Bien mélanger.
Mettre au congélateur, remuer la préparation toutes les heures pour la graniter.
Répéter l'opération 4 fois .

Servir et déguster aussitôt.

<http://deliceyes.over-blog.org/>