

Grani-thé à la fraise, chantilly au mascarpone

Par Sandrine Saadi



Niveau de difficulté Facile

Coût Bon marché

Temps de préparation 30 min

Temps de cuisson 15 min

Temps de repos 4 heures

Catégories : Desserts, C'est la saison, Cuisine facile, Fruits

Découvrez notre recette originale et rafraîchissante de grani-thé à la fraise, chantilly au mascarpone ! Une glace de saison très facile à préparer, sans sorbetière.

Pour 4 personnes

Ingrédients

Pour le grani-thé :

30 g Fraises
40 g Sucre
2 Citrons verts
2 c. à soupe Thé vert

Pour la chantilly :

15 cl Crème fleurette bien froide 30 % de matière grasse
40 g Mascarpone froid
40 g Sucre glace
1 Gousse de vanille

Pour le montage :

100 g Fraises
1 Melon
Quelques feuilles Basilic

Réalisation

- 1 Commencez cette recette en préparant le grani-thé. Coupez les fraises en morceaux. Placez-les dans une casserole avec le sucre, le zeste et le jus des citrons, le thé et 30 cl d'eau. Portez à ébullition, puis **laissez cuire à feu doux pendant environ 15 min** jusqu'à ce que le sirop commence à épaissir.
- 2 Filtrez le sirop et coulez-le dans un plat métallique. Couvrez et placez au congélateur. **Grattez avec une fourchette toutes les heures** jusqu'à ce que se forment des petits cristaux (Comptez au moins 4 h).
- 3 **La chantilly.** Placez le mascarpone, la crème et les graines de la vanille dans le bol du robot. Commencez par fouetter à vitesse lente puis à moyenne vitesse quelques minutes, le temps que la chantilly prenne du volume. Versez le sucre glace et battez encore quelques minutes en augmentant la vitesse. Réservez au frais.
- 4 **Le montage.** Coupez les fraises en morceaux. Réalisez des billes de melon à l'aide d'une cuillère parisienne.
- 5 Répartissez les morceaux de fraises et **les billes de melon** dans des assiettes creuses, ajoutez le grani-thé et décorez de feuilles de basilic. Servez avec la chantilly vanille.



Si vous avez aimé notre grani-thé à la fraise, chantilly au mascarpone...

- Vous aimerez aussi notre **granité de fraises**