

# les recettes d'Alice

## Granité poivron, fenouil et romarin



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



0 minutes



facile

### Ingrédients

1 fenouil  
20 gr de sucre  
3 poivrons  
50 cl d'eau  
2 c à s de persil haché  
4 brins de romarin  
2 tiges de romarin pour le décor

### Matériel nécessaire

1 mixeur    4 verrines    1 éplucheur à tomate

### Préparation et réalisation

1- Dans une casserole faire chauffer l'eau avec le sucre puis ajouter le romarin et laisser infuser 10 min. Oter le romarin.  
2- Eplucher les poivrons avec l'éplucheur à tomate, les couper en deux, enlever les graines et les couper en morceaux. Couper le fenouil en petits morceaux.  
3- Mixer les légumes avec l'infusion de romarin, puis ajouter le persil. Assaisonner.  
4- Verser dans un plat large et le placer au congélateur. Après deux heures mélanger à la fourchette. Recommencer 1 heure après. Recommencer encore après 1 heure.

### Conseils et astuces

Au moment de servir gratter le granité à la fourchette et le mettre dans des verrines. Ajouter en décor des brins de romarin.

Alice Délice

