



6 personnes



20 min



Granité de melon

Ouvrez les melons, ôtez les graines et la peau pour ne conserver que la chair. Mixez-la avec le miel. Incorporez le Porto et versez le tout dans un plat à gratin. Faites prendre au congélateur pendant 3 h en remuant toutes les 30 min avec une fourchette pour obtenir des paillettes. Placez 6 verres vides au congélateur. Au moment de servir, concassez le granité rapidement à la fourchette afin de lui donner une consistance neigeuse. Répartissez dans les verres et dégustez aussitôt.

2 melons
100 g de miel liquide
20 cl de porto blanc