

Granité d'abricot au roquefort



Boisson **Facile**

Préparation : 20 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 5 mn

Un granité divinement coloré et très rafraîchissant. Veillez, pour qu'il ne fonde pas trop rapidement, à placer au préalable les verres au congélateur.

Ingrédients

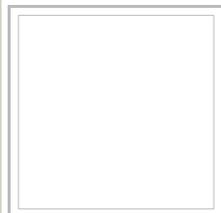
- 120 g de roquefort - par exemple de roquefort société®
- 10 abricots
- 80 g de sucre cassonade
- 15 cl d'eau

Préparation

- 1 Versez dans une casserole l'eau et le sucre. Portez à ébullition.
- 2 Laissez cuire 5 minutes à petit bouillon.
- 3 Au bout de ce temps, retirez du feu et laissez refroidir.
- 4 Lavez les abricots, coupez-les en 2 et ôtez les noyaux. Mixez-les finement.
- 5 Versez la purée obtenue dans le sirop et remuez.
- 6 Mettez la préparation dans un bac à glace et placez-les au congélateur pendant 2 heures.
- 7 Grattez à la fourchette toutes les 15 minutes pour détacher les cristaux.
- 8 Au moment de servir, répartissez le granité dans des petits verres et couvrez le dessus avec du roquefort coupé en petits cubes. Décorez avec des feuilles de menthe fraîche et servez immédiatement.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

