



Granité de tomates au basilic

14/03/2017 à 12h01

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 500g de tomates
- 10 tomates-cerises
- 50 cl d'eau
- 30g de sucre
- 1 jus de citron
- Sel, poivre
- 3 gouttes de tabasco
- 4 feuilles de basilic
- 3 cuillères à soup de parmesan râpé

Préparation :

- Faites bouillir l'eau, le jus de citron et le sucre dans une casserole jusqu'à ce que le sucre soit dissout ;
- Pelez, coupez et mixez les tomates, ajoutez l'eau sucrée refroidie, salez, poivrez et ajoutez le tabasco, mélangez bien ;
- Versez le tout dans un saladier, ajoutez le basilic ciselé et laissez prendre au congélateur pendant au moins 3 heures ;
- Mélangez le granité à l'aide d'une fourchette toutes les 30 minutes pour obtenir des paillettes ;
- Au moment de servir, répartissez dans les tomates-cerises, saupoudrez de parmesan râpé et décorez de basilic ciselé.