

Glaces au rosé

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 1⁄2 décilitres de rosé
2 1⁄2 décilitres de jus de raisin blanc
1 décilitre d’eau
1 cuillère à soupe de jus de citron (vers)
fleurs comestibles (ou lavande séchée)

Méthode de préparation

1. **Mélangez le rosé, le jus de raisin, l’eau et le jus de citron. Remplissez les moules à glace à 1/3 avec ce mélange.**
2. **Ajoutez des fleurs comestibles et mettez au congélateur.**
3. **Remplissez les moules aux 2/3 et ajoutez à nouveau des fleurs.**
4. **Laissez au congélateur pendant 30 minutes et répétez l’opération.**
5. **Ensuite, laissez les glaçons au moins 8 heures au congélateur.**