



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.