



Le granité au champagne et perles

Recette pour 4 personnes. Préparation : 5 min. Congélation : au moins 12 h.

Ingrédients

Eau minérale : 10 cl
Sucre en poudre : 100 g
Champagne : 37,5 cl
Perles de sirop au cassis : 1 bocal de 50 g
(*Monin*)

Matériel

une casserole
une boîte hermétique
une fourchette



Réalisation > la préparation

1. Portez à petite ébullition l'eau avec le sirop dans une casserole. Laissez mijoter quelques minutes afin que le sucre fonde et que le sirop épaississe. Puis le retirer du feu et le laisser refroidir.
2. Dans la boîte hermétique, verser ce sirop refroidi et le champagne. Bien mélanger le tout.
3. Fermer hermétiquement la boîte et la placer au congélateur.
4. Toutes les 2 heures, ouvrir la boîte et malaxer la préparation à la fourchette afin de créer des cristaux.
5. Laisser au congélateur durant au moins 12 heures afin que le granité obtienne la consistance attendue. Ne pas oublier d'aller donner des coups de fourchettes toutes les 2 heures.
- il faut donc penser à préparer le granité au moins la veille -
6. Au moment de servir, déposer au sommet du verre de granité une petite cuillère de perles de sirop au cassis.
- il est possible de préparer aussi des verres au congélateur, décorés ou non, mais ainsi givrés ils seront assortis et permettront au granité de mieux se tenir une fois servi -
7. Servir sans attendre !

Conservation

N'oubliez pas qu'un granité décongelé ne peut être recongelé ensuite !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com