

Granité au champagne



Ingrédients :

- 200 g de sucre
- 200 ml de jus de pamplemousse
- 100 ml d'eau
- 300 ml de champagne
- 2 étoiles de badiane

Portez à ébullition le sucre dans une casserole avec l'eau et les étoiles de badiane. Ajoutez le jus de pamplemousse. Laissez refroidir. Versez le champagne. Retirez la badiane. Mettez dans un plat allant au congélateur aux bords pas très hauts. Grattez à l'aide d'une fourchette régulièrement la surface afin de faire des paillettes. Quand le granité est pris vous pouvez le mouler dans de petites empreintes et laissez finir de durcir au congélateur. Il faut au moins 4 à 5 heures pour que le granité prenne.

Servez dans de petites verrines et dégustez immédiatement.

Vous pouvez parfumer votre granité selon vos envies avec de la vanille, des écorces d'oranges confites...

Le Flo des saveurs décembre 2011