

RECETTE DE NOËL

LE GRANITÉ AU CHAMPAGNE ROSÉ



INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

- 30 cl. d'eau
- 100 g. de sucre
- 2 pamplemousses roses
- 75 cl. de champagne rosé

PRÉPARATION

Dans une casserole, mélanger 30 cl d'eau avec 100 g de sucre et le jus de 2 pamplemousses roses et porter le tout à ébullition.

Retirer du feu dès les premiers bouillons et ajouter une gousse de vanille fendue en 2. Couvrir, puis laisser infuser le sirop ainsi obtenu. Laisser le mélange refroidir.

Une fois le sirop refroidi, y ajouter le champagne rosé et réserver la préparation ainsi obtenue au congélateur.

Attendre la formation de paillettes et gratter la surface avec une fourchette dès que le mélange commence à prendre, puis remettre dans le congélateur.

Répéter cette opération plusieurs fois, jusqu'à ce que toute la préparation soit glacée.

Verser le mélange dans une flûte à champagne et décorer avec une cerise, une feuille de menthe ou un pétale de rose.

Ajouter un trait de champagne rosé et servir aussitôt.



Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.eldora.ch/recettes