

Desserts glacés

Clémentines juteuses et granités de Noël



2h17 **15 min** **2 min** **2h** **226**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients

1.5 kg **Clémentine(s)**
 2 c. à soupe **Sirop d'érable**
 2 cl **Grand Marnier**
 1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
 1 **Gousse(s) de vanille**
 0.5 c. à café **Cinq épices**
 0.5 c. à café **Gingembre frais**
 1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**

Étape 1

Préparation de l'infusion

- 1 Dans la casserole, ajouter la cannelle, l'anis, et le gingembre. Éplucher le gingembre avec une cuillère à café et le râper au dessus de la casserole.
- 2 Fendre les gousses de vanille en deux et récupérer les graines avec la lame du couteau d'office. Ajouter le tout dans la casserole.
- 3 Ajouter le cinq épices, le sirop d'érable et le Grand Marnier.
- 4 Mettre la casserole d'épice à chauffer sur feu vif.
- 5 A la première ébullition faire flamber le mélange.

Étape 2

Préparation des clémentines

- 1 Râper les zestes d'une clémentine au dessus de la casserole et laisser infuser.
- 2 Couper un chapeau sur le dessus des clémentines pour le dressage, compter une clémentine par convives.
- 3 Passer la lame du couteau entre la chair et la peau. Retirer la pulpe avec une cuillère à café et réserver dans un saladier.

- 4 Attention à ne pas percer la peau de la clémentine et penser à garder les chapeaux pour le dressage.
- 5 Eplucher le reste de clémentine et mettre la pulpe le saladier.
- 6 Mettre la pulpe dans la centrifugeuse et mettre en marche.
- 7 Mélanger le jus de clémentine à l'infusion au grand Marnier et aux épices.
- 8 Retirer l'anis, la cannelle et la vanille et réserver pour le dressage.
- 9 Verser le jus de clémentine aux épices dans verre avec un bec verseur. Remplir les bacs à glaçons et les placer au congélateur.

Étape 3

Mixage du granité

- 1 Sortir les bacs à glaçons une fois la préparation congelée.
- 2 Démouler les glaçons et les mettre dans le bol d'un blender et mixer quelques secondes.

Étape 4

Dressage

- 1 Disposer les clémentines vidées dans de petites coupelles.
- 2 Avec une cuillère, verser du granité de clémentine dans la cavité du fruits.
- 3 Réaliser cette étape juste avant de déguster car le granité fond rapidement.
- 4 Disposer des bâtons de cannelle et de l'anis pour décorer et refermer avec les chapeaux.