

Desserts glacés

Fraîcheur de pamplemousse, litchi et framboise, granité de litchi



12h10	10 min	0	12h	152
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la fraîcheur de pamplemousse

2 **Pamplemousse**
500 g **Litchi**
250 g **Framboise**

Ingrédients pour le granité de litchi et le dressage

60 cl **Jus de litchi**
6 **Litchi**

Étape 1

Préparation du granité

- 1 Verser le jus de litchi dans un saladier et le mettre au congélateur pendant une nuit.
- 2 Le lendemain, sortir le jus de litchi du congélateur et le gratter avec une fourchette pour obtenir le granité. Remettre au congélateur.

Étape 2

Préparation des fruits

- 1 Couper les deux extrémités du pamplemousse et le peler à vif avec un couteau d'office.
- 2 Prélever les suprêmes de pamplemousse : découper entre chaque membrane et extraire la chair. Les déposer dans un saladier.
- 3 Ensuite presser les membranes au-dessus du saladier pour récupérer tout le jus.
- 4 Ajouter les litchis préalablement épluchés et coupés en deux puis les framboises. A l'aide d'une cuillère à soupe, mélanger délicatement.

Étape 3

Dressage

- 1 Inciser la peau des litchis en quatre en veillant à ne pas couper jusqu'à la base. Ouvrir la peau pour former une fleur de litchi.
- 2 Sortir le granité du congélateur. Verser la salade de fruits dans des bols de service avec du jus.
- 3 A l'aide d'une louche, prélever du granité et le disposer sur la salade pour en lui donnant une forme arrondie. Décorer d'une fleur de litchi et servir.