



Desserts glacés
Clémentines givrées



3h15 **15 min** **0** **3h** **226**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

**Ingrédients pour les
clémentines givrées**

8 Clémentine(s)
0.5 litre(s) **Glace vanille**
1 c. à soupe **Grand
Marnier**

Étape 1

Préparation des clémentines givrées

- 1 A l'aide d'un couteau de chef, couper les clémentines aux deux tiers dans le sens de la largeur pour former un chapeau.
- 2 A l'aide d'un couteau d'office, évider les clémentines.
- 3 Récupérer les suprêmes de clémentine et leur jus dans un saladier. Jeter les peaux blanches des fruits.
- 4 Ajouter la glace et le Grand Marnier. Mélanger rapidement à l'aide d'une fourchette.
- 5 A l'aide d'une cuillère à café, remplir les coques des clémentines.
- 6 Placer les clémentines au congélateur.

Étape 2

Dressage

- 1 Disposer les clémentines sur un plat. Servir de suite.
- 2 Pour que la glace soit un peu plus tendre, sortir les clémentines du congélateur et les placer au réfrigérateur 5 minutes avant de servir.