

Granité au chocolat et à la pastèque



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



0 minute



Facile

INGREDIENTS

40 gr de chocolat noir
50 gr de sucre
1 citron
35 cl de crème liquide
1 petite pastèque

MATERIEL NECESSAIRE

4 coupes à glace 1 râpe 1 robot 1 chinois 1 presse agrume

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher la pastèque, retirer les pépins, la couper grossièrement puis mettre les morceaux dans le robot et mixer. Passer au chinois, verser dans un saladier.
- 2- Presser le citron et ajouter le jus à la pastèque ainsi que le sucre.
- 3- Mettre au congélateur durant 3 heures en remuant régulièrement.
- 4- Râper le chocolat à l'aide d'une râpe.
- 5- Monter la crème en chantilly.
- 6- Répartir le granité dans les coupes à glace puis ajouter la crème et décorer avec les copeaux de chocolat.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

