

Granité au café et sa salade d'orange



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



0 minute



Facile

INGREDIENTS

50 cl de café
75 gr de sucre
75 gr de chocolat noir amer
5 oranges

MATERIEL NECESSAIRE

4 coupes à glace

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Préparer le café, y délayer à chaud le sucre et le chocolat.
- 2- Laisser refroidir au froid puis verser dans un récipient creux et le placer au congélateur pendant 4 heures en remuant et en ratissant régulièrement le liquide avec une fourchette.
- 3- Peler les oranges à vif puis inciser le long des membranes de séparations intérieures et sortir les quartiers.
- 4- Répartir le granité gratter à la fourchette dans les coupes à glace et répartir les quartiers d'orange dessus. Servir.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

