

CLÉMENTINES GIVRÉES

- 8 clémentines
- 2 c. à s. de miel d'acacia
- 2 c. à s. de liqueur mandarine Napoléon, Cointreau ou autre

Couper le dessus des clémentines à 1 cm environ du bord pour faire un chapeau. Réserver dans du papier absorbant.

Récupérer l'intérieur des clémentines avec une cuillère parisienne en gardant le zeste intact pour s'en servir de récipients. Les placer au congélateur.

Mixer la chair des clémentines avec le miel et la liqueur. Passer le tout au chinois au-dessus d'un plat à gratin allant au congélateur. Mettre au congélateur pendant 4 heures.

Garder la purée de clémentine au fond du chinois pour en faire un bon coulis pour accompagner du fromage blanc ou du yaourt.

Récupérer le granité et le mixer de nouveau pour obtenir une texture bien lisse.

Garnir les zestes avec le granité et recouvrir avec les chapeaux.

A manger immédiatement ou bien à conserver au congélateur pour plus tard.

