

JEÛNE FÉDÉRAL

GRANITÉ DE FELLEMBERG AU THÉ VERT

Ingredients (Pour 4 personnes)

500 g de pruneaux Fellenberg
1 jus de citron
15 g de thé vert
200 g de sucre

Préparation:

Porter 7 dl d'eau à ébullition avec 15 g de thé vert en vrac.

Laisser infuser 5 minutes. Filtrer et récupérer l'eau.

Dénoyauter les pruneaux. Les couper en quartiers. Les faire compoter à couvert 15 minutes dans le thé avec le sucre et le jus de citron.

Passer au chinois. Récupérer le liquide et le transvaser dans un plat à bords hauts. Conserver la pulpe de fruit pour un autre usage, pour servir avec une glace vanille par exemple.

Laisser refroidir le liquide à température ambiante, puis disposer le plat dans le congélateur. Au bout de 30 minutes, écraser à la fourchette les cristaux qui se sont formés sur les bord du plat. Remettre au congélateur et procéder de la même façon toutes les 30 minutes jusqu'à ce que l'entier du liquide soit cristallisé.

Servir le granité dans des coupelles avec des rondelles de pomme rouge séchées en décoration.

