

## Granité carajillo

Préparation et cuisson: env. 15 min  
Congélation: env. 7 heures  
Pour env. 5 dl

5 dl **de café fort**, très chaud  
3 c. à soupe **de sucre**

4 c. à soupe **de brandy** ou de cognac  
 $\frac{1}{2}$  **citron non traité**,  
seulement le zeste râpé

verser dans une large terrine en inox  
ajouter, remuer jusqu'à dissolution du  
sucre, laisser refroidir

ajouter, bien mélanger, couvrir et congeler  
env. 7 heures; durant ce temps, gratter  
3 ou 4 fois les cristaux de glace qui se  
forment au bord du récipient et brasser

### Grains de café enrobés de chocolat

Préparation et cuisson: env. 15 min  
Mise au frais: env. 45 min

50 g **de chocolat noir**  
(p. ex. Crémant),  
finement haché

20 g **de graisse de coco**

50 g **de grains de café**

faire fondre au bain-marie dans une terrine  
à paroi mince en remuant

ajouter, remuer encore un instant, retirer la  
terrine

ajouter, mélanger pour recouvrir les grains  
de café de chocolat. Poser une grille fine  
sur du papier à pâtisserie, sortir les grains  
de café à l'aide d'une écumoire, laisser  
égoutter, répartir sur la grille, laisser sécher.  
Mettre au frais env. 45 min. Conservation:  
à couvert, au réfrigérateur, 1 semaine

**Service:** répartir le granité dans 4 tasses préalablement refroidies, décorer  
avec des grains de café enrobés de chocolat, servir sans attendre.

### **Suggestion**

Remplacer la graisse de coco par 1 c. à soupe d'huile de tournesol.

**Préparation à l'avance:** préparer le granité carajillo\* 2 semaines à l'avance,  
conserver à couvert au congélateur.

**Par personne:** lipides 7 g, protéines 2 g, hydrates de carbones 16 g, 705 kJ (168 kcal)

\* Le carajillo est un espresso espagnol avec un peu de Brandy et souvent aussi un morceau  
d'écorce de citron. Le brandy est flambé dans une tasse préchauffée, puis on ajoute du café  
chaud et du sucre.

