

Granité au café



Ingrédients :

- 250 ml de café
- 250 ml d'eau
- 100 g de sucre de canne en poudre
- 250 ml de crème fraîche
- Sucre glace
- Une gousse de vanille

1. Préparez le café et laissez-en refroidir 250 ml. Gardez le reste au chaud dans la verseuse isotherme.
2. Dans une casserole, versez le sucre, l'eau et la gousse de vanille. Mélangez au fouet en portant à ébullition. Continuez pendant quelques minutes jusqu'à obtenir la consistance d'un sirop.
3. Une fois le sirop prêt, mélangez-le avec le café froid dans un récipient en verre ou en inox adapté au congélateur. Patientez le temps que le mélange refroidisse à température ambiante.
4. Mettez votre récipient au congélateur pour quelques heures (généralement entre 2 à 3 heures) afin d'obtenir des cristaux de glace sucrés qui ne soient pas trop épais et pour que le café se répartisse de manière homogène. Pour y parvenir, brassez votre mélange toutes les demi-heures à l'aide d'une fourchette pour en vérifier la consistance.

Le + de la recette

Pour un granité plus gourmand, servez-le avec une crème fouettée. Pour cela, versez la crème fraîche dans un récipient et glissez-la au congélateur une dizaine de minutes. Puis, montez la crème fraîche en ajoutant petit à petit le sucre glace