

# ***Un Trou Normand qui sort de l'ordinaire !***

Pour les fêtes, épatez vos convives avec l'une de ces deux recettes

## A réaliser la veille

### Granité au vin de banyuls épicé : (pour 6 belles verrines)

½ bouteille de banyuls - 80 grs de sucre - 1 zeste d'orange -  
1 zeste de citron vert - 1 clou de girofle - 3 grains de poivre -  
100 grs d'eau - 1 g de cannelle

Faire bouillir le vin et l'enflammer pour brûler l'alcool.

Confectionner le sirop avec l'eau, le sucre, les zestes et les épices.

A la 1<sup>ère</sup> ébullition, retirer du feu et verser sur le vin rouge.

Laisser refroidir, filtrer et faire prendre au congélateur dans un moule de 1 à 2 cm de haut.

Au moment de servir, gratter le dessus du granité avec une fourchette et verser dans des verrines givrées.

### Granité Mojito : (pour 6 belles verrines)

5 cl de jus de citron vert - 5 cl de rhum blanc - 100 grs de sucre glace - 6 brins de menthe

Effeuillez la menthe et réserver quelques feuilles pour la décoration.

Mélanger le jus de citron vert, le sucre et 20 cl d'eau.

Faire bouillir 1 min et ajouter la menthe.

Retirer du feu, couvrir et laisser infuser 5 min, puis mixer le tout.

Ajouter le rhum et laisser refroidir. Avant de congeler, filtrer et remplacer la menthe cuite par 1 c. à soupe de menthe finement hachée (plus appétissante).

Verser dans un moule de 1 à 2 cm de haut et laisser prendre au congélateur pendant environ 1 h 30.

Remuer des bords vers le centre du plat avec une fourchette pour obtenir le granité et replacer au congélateur pendant 1 h, en remuant encore 2 fois.

Répartir dans les verrines givrées et décorer de menthe.