

S M E G



Glaces

Glace au Thé vert avec Marrons Glacés et sauce Chocolat	4
Glace Sabayon au vin Marsala, avec sauce Figue	6
Glace à la Pistache	8
Glace aux Noix de Cajou	10
Glace au Safran et à la Ricotta avec Pistaches	12
Glace à la Fraise	14
Glace à la Mangue	16
Glace à la Noix de Coco avec sauce Rhum et Caramel	18
Glace au Parmesan avec vinaigre Balsamique	20

Sorbets

Sorbet Bellini	22
Sorbet Framboise	24

Yaourts Glacés

Yaourt à la Grecque glacé avec Miel, Noix et Cannelle	26
Yaourt Glacé aux Myrtilles	28

Granités

Granité aux Amandes	30
Granité à la Grenade	32

-  40 min + temps de repos
-  10 min
-  Facile
-  4/6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour environ 1 litre de glace

Pour la base de la glace :

- 5 jaunes d’œufs
- 150 g de sucre
- 250 ml de lait entier frais
- 250 ml de crème fraîche
- Sel

Pour la glace :

- 2 cuillères à café de thé vert matcha en poudre
- 80 g de marrons glacés en dés

Pour la sauce au chocolat noir :

- 150 g de chocolat noir
- 5 cuillères à soupe de lait

GLACE AU THÉ VERT AVEC MARRONS GLACÉS ET SAUCE CHOCOLAT

Porter le lait et la crème à ébullition à feu doux dans une casserole. Retirer du feu et laisser reposer 5 minutes. Pendant ce temps, fouetter le jaunes d’œufs dans le Robot sur socle avec le sucre et une pincée de sel, jusqu’à ce qu’ils forment une mousse. Incorporer le lait et la crème chauds en filet, en prenant soin de bien mélanger.

Placer le bol avec le mélange dans une autre casserole remplie d’eau bouillante, en veillant à ce que le fond du bol ne soit pas en contact avec la casserole. Réchauffer au bain-marie pendant 8 à 10 minutes, jusqu’à ce que le mélange recouvre le dos d’une cuillère. Retirer du feu, placer le bol dans un autre bol rempli de glace et refroidir le mélange, en remuant fréquemment.

Positionner la bague d’adaptation sur la sorbetière, préalablement refroidie au congélateur, puis la placer dans le bol du robot sur socle. Insérer le fouet, abaisser le moteur et démarrer à la vitesse 1 pendant quelques instants. Verser la préparation refroidie dans le récipient et continuer pendant 25 à 30 minutes, jusqu’à ce que la glace soit aérée et crémeuse. Vers la fin, incorporer le thé vert et les marrons glacés découpés finement en dés. Servir la glace avec une sauce chocolat ou des copeaux de chocolat.

Sauce au Chocolat noir

Casser 150 g de chocolat noir en morceaux dans un bol, ajouter 5 cuillères à soupe de lait et faire fondre au bain-marie dans une casserole d’eau chaude. Remuer constamment jusqu’à l’obtention d’un mélange homogène, puis servir la sauce tiède avec la glace.



Alternative sans produit laitier

La glace peut être préparée avec les mêmes quantités sans produit laitier (ex : lait d’amandes, lait de soja...).



Il est recommandé de manger la glace dans les 2 heures qui suivent la préparation ; Si elle doit être mangée ultérieurement, retirer la glace du bol de la sorbetière SMEG et la conserver dans un récipient adapté au congélateur.



-  40 min + temps de repos
-  10 min
-  Moyen
-  4/6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour environ 1 litre de glace

- Pour la glace :**
- 4 jaunes d’œufs
 - 120 ml de vin Marsala
 - 180 g de sucre
 - 200 ml de crème fraîche
 - 200 ml de lait entier frais

- Pour la sauce à la figue :**
- 120 g de figues sèches
 - 200 ml de vin Marsala
 - 1 cuillère à soupe de sucre
 - Zeste de 2 ou 3 citrons non traités

GLACE SABAYON AU VIN MARSALA,
AVEC SAUCE FIGUE

Pour le sabayon, fouetter doucement les jaunes d’œufs avec le sucre dans un bol résistant à la chaleur à l’aide du fouet électrique, jusqu’à l’obtention d’un mélange léger et mousseux. Arroser de vin Marsala et cuire pendant 8 à 10 minutes au bain-marie, en continuant de fouetter, jusqu’à l’obtention d’un sabayon dense et aéré.

Placer le bol avec le sabayon dans un bol plus grand rempli de glace et laisser refroidir, puis couvrir et placer au réfrigérateur pendant 3 heures.

Positionner la bague d’adaptation sur la sorbetière, préalablement refroidie au congélateur, puis la placer dans le bol du robot sur socle. Insérer le fouet, abaisser le moteur et démarrer à la vitesse 1 pendant quelques instants. Verser la préparation refroidie dans le récipient et continuer pendant 25 à 30 minutes, jusqu’à ce que la glace soit aérée et crémeuse. Servir avec la sauce à la figue ou avec de la confiture de figue.

Sauce à la figue

Hacher 120 g de figues sèches et placer dans une casserole avec 200 ml de vin Marsala, 1 cuillère à soupe de sucre et le zeste de 2 ou 3 citrons non traités. Laisser reposer pendant 1 heure, puis porter doucement à ébullition, laisser cuire à feu doux pendant environ 40 minutes, jusqu’à ce que la préparation soit légère et le liquide sirupeux. Servir la sauce tiède avec la glace.



Il est recommandé de manger la glace dans les 2 heures qui suivent la préparation ; Si elle doit être mangée ultérieurement, retirer la glace du bol de la sorbetière SMEG et la conserver dans un récipient adapté au congélateur.



-  40 min + temps de repos
-  15 min
-  Facile
-  4/6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour environ 1 litre de glace

- 400 ml de lait frais
- 200 ml de crème fraîche
- 150 g de sucre en poudre
- 4 jaunes d’œufs
- 200 g de pistaches décortiquées
- Sel

GLACE À LA PISTACHE

Ajouter 150 g de pistaches et 1 cuillère à soupe de sucre dans le blender, mixer jusqu’à ce que le tout soit broyé. Verser le lait et la crème dans une casserole à fond épais, porter à ébullition à feu très doux, puis retirer du feu et laisser refroidir légèrement.

Ajouter les jaunes d’œufs dans le robot sur socle, le sucre restant et une pincée de sel, et fouetter jusqu’à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter le mélange de lait et de crème tiède en filet, puis cuire au bain-marie pendant 8 à 10 minutes jusqu’à ce que le mélange recouvre le dos d’une la cuillère. Ajouter les pistaches moulues et laisser refroidir, puis placer au réfrigérateur pendant 3 heures.

Positionner la bague d’adaptation sur la sorbetière, préalablement refroidie au congélateur, puis la placer dans le bol du robot sur socle. Insérer le fouet, abaisser le moteur et démarrer à la vitesse 1 pendant quelques instants. Verser la préparation refroidie dans le récipient et continuer pendant 25 à 30 minutes, jusqu’à ce que la glace soit aérée et crémeuse. Servir avec les pistaches restantes hachées.

Variante

Cette recette convient à toutes les noix grasses telles que les amandes, les noix, les noisettes, les pignons de pin, les noix de macadamia, etc.

 Alternative sans produit laitier

La glace peut être préparée avec les mêmes quantités sans produit laitier (ex : lait d’amandes, lait de soja...).

 *Il est recommandé de manger la glace dans les 2 heures qui suivent la préparation ; Si elle doit être mangée ultérieurement, retirer la glace du bol de la sorbetière SMEG et la conserver dans un récipient adapté au congélateur.*



-  40 min + temps de repos
-  15 min
-  Facile
-  4/6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour environ 1 litre de glace

- 400 ml de lait frais
- 200 ml de crème fraîche
- 150 g de sucre
- 4 jaunes d’œufs
- 200 g de noix de cajou grillées non salées
- Sel

GLACE AUX NOIX DE CAJOU

Ajouter 150 g de noix de cajou et 1 cuillère à soupe de sucre dans le blender, et mixer jusqu’à ce que le tout soit broyé. Verser le lait et la crème dans une casserole à fond épais, porter à ébullition à feu très doux, puis retirer du feu et laisser refroidir légèrement.

Ajouter les jaunes d’œufs, le sucre et une pincée de sel dans le robot sur socle et fouetter jusqu’à l’obtention d’une mousse. Ajouter le mélange de lait et de crème tiède en filet puis cuire au bain-marie pendant 8 à 10 minutes jusqu’à ce que le mélange recouvre le dos d’une cuillère. Ajouter les noix de cajou moulues et laisser refroidir, puis placer au réfrigérateur pendant 3 heures.

Positionner la bague d’adaptation sur la sorbetière, préalablement refroidie au congélateur, puis la placer dans le bol du robot sur socle. Insérer le fouet, abaisser le moteur et démarrer à la vitesse 1 pendant quelques instants. Verser la préparation refroidie dans le récipient et continuer pendant 25 à 30 minutes, jusqu’à ce que la glace soit aérée et crémeuse. Servir avec le restant de noix de cajou hachées.

 **Alternative sans produit laitier**
La glace peut être préparée avec les mêmes quantités sans produit laitier (ex : lait d’amandes, lait de soja...).

 *Il est recommandé de manger la glace dans les 2 heures qui suivent la préparation ; Si elle doit être mangée ultérieurement, retirer la glace du bol de la sorbetière SMEG et la conserver dans un récipient adapté au congélateur.*



-  45 min + temps de repos
-  15 min
-  Facile
-  4 personnes

INGRÉDIENTS

Pour environ 1 litre de glace

- 500 g de ricotta fraîche
- 250 ml de lait frais
- 4 jaunes d’œufs
- 150 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 150 g de pistaches pelées, hachées grossièrement
- 2 sachets de safran
- Sel

GLACE SAFRAN ET RICOTTA AVEC PISTACHES

Passer la ricotta dans un tamis ou une passoire fine au dessus d’un bol. Trancher la gousse de vanille dans le sens de la longueur, retirer la pulpe et les graines et mélanger avec la ricotta, puis couvrir et placer au réfrigérateur.

Porter le lait à ébullition. Fouetter les jaunes d’œufs avec le sucre dans le robot sur socle jusqu’à l’obtention d’une mousse, puis incorporer le lait chaud, en l’ajoutant en filet et en continuant à fouetter. Verser dans une casserole, remettre sur le feu et cuire à feu très doux pendant 7 à 8 minutes, jusqu’à ce que le mélange recouvre le dos d’une cuillère. Retirer du feu, laisser refroidir puis placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Positionner la bague d’adaptation sur la sorbetière, préalablement refroidie au congélateur, puis la placer dans le bol du robot sur socle. Insérer le fouet, abaisser le moteur et démarrer à la vitesse 1 pendant quelques instants. Verser la préparation refroidie dans le récipient et continuer pendant 25 à 30 minutes, jusqu’à ce que la glace soit aérée et crémeuse. Ajouter les pistaches pour finir.

Garnir avec des pétales de rose.



Il est recommandé de manger la glace dans les 2 heures qui suivent la préparation ; Si elle doit être mangée ultérieurement, retirer la glace du bol de la sorbetière SMEG et la conserver dans un récipient adapté au congélateur.



-  45 min + temps de repos
-  5 min
-  Facile
-  4/6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour environ 1 litre de glace

- 500 g de fraises mûres
- 200 g de sucre
- 350 ml de lait frais
- 150 g de crème fraîche
- 1 gousse de vanille

GLACE À LA FRAISE

Verser le lait et la crème dans une casserole. Ajouter le sucre et la gousse de vanille tranchée dans la longueur, puis porter à ébullition sur feu doux. Retirer du feu, puis retirer la gousse de vanille.

Pendant ce temps, décortiquer les fraises, les mixer, puis les ajouter à la préparation et bien mélanger. Placer la préparation au réfrigérateur et laisser refroidir pendant 3 heures.

Positionner la bague d'adaptation sur la sorbetière, préalablement refroidie au congélateur, puis la placer dans le bol du robot sur socle. Insérer le fouet, abaisser le moteur et démarrer à la vitesse 1 pendant quelques instants. Verser la préparation refroidie dans le récipient et continuer pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la glace soit aérée et crémeuse. Décorer avec des feuilles de menthe ou des fraises coupées en tranches.

 **Alternative sans produit laitier**
La glace peut être préparée avec les mêmes quantités sans produit laitier (ex : lait d'amandes, lait de soja...).

 *Il est recommandé de manger la glace dans les 2 heures qui suivent la préparation ; Si elle doit être mangée ultérieurement, retirer la glace du bol de la sorbetière SMEG et la conserver dans un récipient adapté au congélateur.*



-  45 min + temps de repos
-  5 min
-  Facile
-  4/6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour environ 1 litre de glace

- 500 g de mangue découpée
- 200 g de sucre
- 350 ml de lait tiède
- 150 g de crème fraîche
- 1 gousse de vanille

GLACE À LA MANGUE

Verser le lait et la crème dans une casserole, puis ajouter le sucre et la gousse de vanille tranchée dans la longueur, et porter à ébullition sur feu doux. Retirer du feu et laisser refroidir, puis retirer la gousse de vanille.

Pendant ce temps, mixer les morceaux de mangue, puis ajouter dans la préparation et bien mélanger. Placer le mélange dans le réfrigérateur et laisser refroidir pendant 3 heures.

Positionner la bague d'adaptation sur la sorbetière, préalablement refroidie au congélateur, puis la placer dans le bol du robot sur socle. Insérer le fouet, abaisser le moteur et démarrer à la vitesse 1 pendant quelques instants. Verser la préparation refroidie dans le récipient et continuer pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la glace soit aérée et crémeuse. Décorer avec de la menthe ou des feuilles de mélisse.

 Alternative sans produit laitier

La glace peut être préparée avec les mêmes quantités sans produit laitier (ex : lait d'amandes, lait de soja...).

 Il est recommandé de manger la glace dans les 2 heures qui suivent la préparation ; Si elle doit être mangée ultérieurement, retirer la glace du bol de la sorbetière SMEG et la conserver dans un récipient adapté au congélateur.



-  45 min + temps de repos
-  5 min
-  Facile
-  4/6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour environ 1 litre de glace

- Pour la glace :**
- 400 ml de lait de coco
 - 200 ml de crème fraîche
 - 150 g de sucre
 - 50 g de noix de coco desséchée
 - 1 gousse de vanille

- Pour la sauce Rhum Caramel :**
- 150 g de sucre
 - 4 cuillère à soupe de jus de citron
 - 150 ml de Rhum chaud

GLACE NOIX DE COCO AVEC SAUCE RHUM CARAMEL

Placer le lait de coco dans une casserole avec la gousse de vanille tranchée dans la longueur. Porter doucement à ébullition, puis retirer du feu.

Ajouter le sucre et les noix de coco desséchées, bien mélanger et laisser refroidir, puis couvrir et mettre le mélange au réfrigérateur pendant 3 heures.

Ajouter la crème froide à la crème de noix de coco. Positionner la bague d’adaptation sur la sorbetière, préalablement refroidie au congélateur, puis la placer dans le bol du robot sur socle. Insérer le fouet, abaisser le moteur et démarrer à la vitesse 1 pendant quelques instants. Verser la préparation refroidie dans le récipient et continuer pendant 25 à 30 minutes, jusqu’à ce que la glace soit aérée et crémeuse. Servir avec de la sauce Rhum Caramel ou des copeaux de chocolat.

Sauce Rhum Caramel

Ajouter 150 g de sucre dans une poêle avec 4 cuillères à soupe de jus de citron et caraméliser à feu doux, jusqu’à ce que le mélange soit doré. Ajouter petit à petit 150 ml de Rhum chaud, mélanger pour obtenir une préparation dense mais fluide, puis laisser refroidir. Servir la sauce avec la glace.



Alternative sans produit laitier

La glace peut être préparée avec les mêmes quantités sans produit laitier (ex : lait d’amandes, lait de soja...).



Il est recommandé de manger la glace dans les 2 heures qui suivent la préparation ; Si elle doit être mangée ultérieurement, retirer la glace du bol de la sorbetière SMEG et la conserver dans un récipient adapté au congélateur.



-  40 min + temps de repos
-  5 min
-  Facile
-  4/6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour environ 0,9 litres de glace

- 150 g de Parmesan râpé
- 200 ml de crème fraîche
- 200 ml de lait entier frais
- 60 g de sucre
- Sel et poivre
- Vinaigre Balsamique

GLACE AU PARMESAN AVEC GOUTTES DE VINAIGRE BALSAMIQUE

Ajouter le lait et la crème dans une casserole avec une pincée de sel et de poivre. Porter à ébullition, retirer du feu et laisser refroidir légèrement, puis ajouter le parmesan et mélanger avec le mixeur plongeant.

Couvrir et laisser reposer dans le réfrigérateur pendant 3 heures.

Positionner la bague d'adaptation sur la sorbetière, préalablement refroidie au congélateur, puis la placer dans le bol du robot sur socle. Insérer le fouet, abaisser le moteur et démarrer à la vitesse 1 pendant quelques instants. Verser la préparation refroidie dans le récipient et continuer pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la glace soit aérée et crémeuse. Servir comme encas, hors d'œuvre, ou à l'apéritif, en décorant avec des gouttes de vinaigre balsamique.



Il est recommandé de manger la glace dans les 2 heures qui suivent la préparation ; Si elle doit être mangée ultérieurement, retirer la glace du bol de la sorbetière SMEG et la conserver dans un récipient adapté au congélateur.



-  40 min + temps de repos
-  3 min
-  Facile
-  4/6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour environ 0,9 litres de sorbet

- 250 ml de Prosecco
- 250 g de pêches blanches pelées, tranchées
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 blanc d’oeuf
- 150 g de sucre
- 50 ml d’eau minérale

SORBET BELLINI

Dissoudre le sucre dans l’eau minérale dans une casserole à feu doux, laisser mijoter 1 minute, puis laisser le sirop refroidir. Mixer les pêches, puis les ajouter dans un bol avec le jus de citron et mélanger.

Ajouter le sirop à la préparation de pêches, ajouter le Prosecco et bien mélanger. Incorporer le blanc d’oeuf battu avec une fourchette.

Positionner la bague d’adaptation sur la sorbetière, préalablement refroidie au congélateur, puis la placer dans le bol du robot sur socle. Insérer le fouet, abaisser le moteur et démarrer à la vitesse 1 pendant quelques instants. Verser la préparation refroidie dans le récipient et continuer pendant 25 à 30 minutes, jusqu’à ce que le sorbet soit aéré et crémeux. Servir dans des flûtes à champagne, garnies avec de la menthe ou des feuilles de mélisse.



Il est recommandé de manger le sorbet dans les 2 heures qui suivent la préparation ; S’il doit être mangé ultérieurement, retirer le sorbet du bol de la sorbetière SMEG et le conserver dans un récipient adapté au congélateur.



-  40 min + temps de repos
-  3 min
-  Facile
-  4/6 Personnes

INGRÉDIENTS

Pour environ 0,9 litres de sorbet

- 250 g de framboises
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 blanc d'oeuf
- 150 g de sucre
- 250 ml d'eau minérale

SORBET FRAMBOISE

Rincer les framboises rapidement. Mixer puis les filter dans un bol pour retirer les graines.

Dissoudre le sucre dans 50 ml d'eau minérale dans une casserole à feu doux. Laisser mijoter pendant 1 minute, puis laisser le sirop refroidir. Ajouter le reste d'eau minérale puis mélanger.

Mélanger le sirop au coulis de framboise, ajouter le jus de citron, puis fouetter le blanc d'oeuf avec une fourchette et ajouter au mélange. Positionner la bague d'adaptation sur la sorbetière, préalablement refroidie au congélateur, puis la placer dans le bol du robot sur socle. Insérer le fouet, abaisser le moteur et démarrer à la vitesse 1 pendant quelques instants. Verser la préparation refroidie dans le récipient et continuer pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le sorbet soit aéré et crémeux. Servir dans des flûtes à champagnes, garnies avec de la menthe ou des feuilles de mélisse.



Il est recommandé de manger le sorbet dans les 2 heures qui suivent la préparation ; S'il doit être mangé ultérieurement, retirer le sorbet du bol de la sorbetière SMEG et le conserver dans un récipient adapté au congélateur.



-  5 min + temps de repos
-  Facile
-  4/6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour environ 0,9 litres de yaourt glacé

- 600 ml de yaourt nature entier à la grecque
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 4 cuillères à soupe de miel d'acacia
- 140 g de noix décortiquées

YAOURT À LA GRECQUE GLACÉ AVEC
MIEL, NOIX ET CANNELLE

Mélanger le miel dans le yaourt, puis placer le mélange au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Positionner la bague d'adaptation sur la sorbetière, préalablement refroidie au congélateur, puis la placer dans le bol du robot sur socle. Insérer le fouet, abaisser le moteur et démarrer à la vitesse 1 pendant quelques instants. Verser la préparation refroidie dans le récipient et continuer pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le yaourt glacé soit aéré et crémeux.

Vers la fin, ajouter au mélange 100 g de noix hachées grossièrement et la cannelle. Garnir avec les noyaux de noix restants pour servir.



Alternative sans produit laitier

Le yaourt glacé peut être préparé avec les mêmes quantités sans produit laitier (ex : lait d'amandes, lait de soja...).



Il est recommandé de manger le yaourt glacé dans les 2 heures qui suivent la préparation ; S'il doit être mangé ultérieurement, retirer le yaourt glacé du bol de la sorbetière SMEG et le conserver dans un récipient adapté au congélateur.



-  5 min + temps de repos
-  Facile
-  4/6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour environ 1 litre de yaourt glacé

- 600 g de yaourt nature entier
- 250 g de myrtilles
- 100 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de jus de citron

YAOURT GLACÉ AUX MYRTILLES

Laver les myrtilles, les placer dans un bol et ajouter le jus de citron ainsi que 2 cuillères à soupe de sucre, puis mélanger et laisser reposer 15 minutes. Mélanger le restant de sucre dans le yaourt froid.

Positionner la bague d'adaptation sur la sorbetière, préalablement refroidie au congélateur, puis la placer dans le bol du robot sur socle. Insérer le fouet, abaisser le moteur et démarrer à la vitesse 1 pendant quelques instants. Verser la préparation refroidie dans le récipient et continuer pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le yaourt glacé soit aéré et crémeux.

Ajouter les myrtilles avec le liquide vers la fin. Garnir avec de la menthe ou des feuilles de mélisse pour servir.

Variante

Vous pouvez utiliser la même recette pour préparer des yaourts glacés avec des fruits de saison frais de votre choix, en utilisant d'autres baies, des poires ou pommes en dés, des pêches, des abricots, des prunes, etc.



Alternative sans produit laitier

Le yaourt glacé peut être préparé avec les mêmes quantités sans produit laitier (ex : lait d'amandes, lait de soja...).



Il est recommandé de manger le yaourt glacé dans les 2 heures qui suivent la préparation ; S'il doit être mangé ultérieurement, retirer le yaourt glacé du bol de la sorbetière SMEG et le conserver dans un récipient adapté au congélateur.



-  30 min + temps de repos
-  2 min
-  Facile
-  4/6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour environ 1 litre de granité

- 600 ml de lait d’amandes non sucré
- 120 g de sucre
- 1-2 cuillères à soupe de liqueur d’amaretto
- 50 g d’amandes effilées

GRANITÉ AUX AMANDES

Rechauffer doucement le lait d’amandes et ajouter le sucre, puis laisser refroidir et placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Positionner la bague d’adaptation sur la sorbetière, préalablement refroidie au congélateur, puis la placer dans le bol du robot sur socle. Insérer le fouet, abaisser le moteur et démarrer à la vitesse 1 pendant quelques instants. Verser la préparation refroidie dans le récipient et continuer pendant 25 à 30 minutes, jusqu’à ce que le granité soit dense et crémeux. Ajouter la liqueur pour finir.

Servir le granité avec des amandes légèrement grillées et des feuilles de mélisse.



Il est recommandé de manger le granité dans les 2 heures qui suivent la préparation ; S’il doit être mangé ultérieurement, retirer le granité du bol de la sorbetière SMEG et le conserver dans un récipient adapté au congélateur.



-  45 min + temps de repos
-  3 min
-  Facile
-  4/6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour environ 1 litre de granité

- 200 ml de jus frais de grenade (de 3 ou 4 grenades)
- 150 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 500 ml d'eau minérale

GRANITÉ GRENADÉ

Ouvrir les grenades et retirer les graines et la chair, puis placer dans l'extracteur de jus, doser 200 ml de liquide.

Verser l'eau minérale dans une casserole, ajouter le sucre et porter à ébullition. Chauffer le sirop à feu doux pendant 1 à 2 minutes. Éteindre le feu, ajouter le jus de citron et laisser refroidir, puis ajouter le jus de grenade, mélanger et placer dans le réfrigérateur.

Positionner la bague d'adaptation sur la sorbetière, préalablement refroidie au congélateur, puis la placer dans le bol du robot sur socle. Insérer le fouet, abaisser le moteur et démarrer à la vitesse 1 pendant quelques instants. Verser la préparation refroidie dans le récipient et continuer pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le granité soit dense et crémeux. Servir dans des bols garnis avec de la crème fouettée et des feuilles de menthe.

Variante

Ce granité peut aussi être préparé en utilisant les mêmes quantités de baies, d'oranges, de citrons, de mûres, de kiwis ou d'autres fruits acidulés.



Il est recommandé de manger le granité dans les 2 heures qui suivent la préparation ; S'il doit être mangé ultérieurement, retirer le granité du bol de la sorbetière SMEG et le conserver dans un récipient adapté au congélateur.



Robot sur socle ENTIÈREMENT COLORÉ



Crème
SMF03CREU

Accessoires de la Sorbetière



Sorbetière
SMIC01



Fouet
mélangeur



Adaptateur
magnétique pour
le fouet



Bague d'adaptation
avec bec verseur



Spatule à glace



Couvercle
transparent

Les accessoires de la sorbetière sont adaptés seulement pour le robot SMEG avec le bol en acier inox SMB401.
Un bol réfrigérant additionnel avec couvercle SMIC02 peut également être acheté pour vous permettre de préparer différents saveurs de glaces ou dessert.

Bon à savoir...



Ces GLACES sont à réaliser entièrement avec des **ingrédients frais**, ne doivent pas contenir d'émulsifiants ou d'autres additifs pour prévenir le givre, et doivent être consommées immédiatement, au plus tard le jour qui suit leur préparation.



Le temps nécessaire dans la SORBETIÈRE pour les glaces, sorbets et autres crèmes glacées dépendra de la **qualité** et de la **consistance** des ingrédients : vérifier que le mélange soit aéré et **crémeux** avant d'éteindre l'appareil.



Le **poids** des INGRÉDIENTS ne doit pas excéder 700 g et le volume final de la **glace** peut atteindre un maximum de 1,1 litres.



La **sorbetière congélateur** doit être placée dans le congélateur pendant au moins 18 HEURES avant utilisation, à une température ne dépassant pas les -18°C.

smeg.fr

