

Le granite à la Mondeuse

8 personnes

- 125 grammes de sucre
- ¼ de litre d'eau
- ½ gousse de vanille fondue
- Le zeste d'une orange
- 50 cl de Mondeuse d'Arbin

Mettre dans une casserole d'eau, le sucre, la ½ gousse de vanille, le zeste d'orange. Portez à ébullition et laissez bouillir 10 minutes et laissez refroidir.

Ajoutez la Mondeuse, et mettre dans un récipient allant au congélateur. Le laisser au moins six heures en remuant de temps en temps avec une fourchette pour créer des cristaux.

Servir dans des verres soit en "trou normand" soit après le fromage.