

# Coupe de fruits rouges et noirs, biscuits roses de Reims, Granite au ratafia de champagne

Pour 4 personnes

## Ingrédients :

400 g de fraises cigaline ou mara des bois  
0,150 g de framboises  
0,150 g de mûres  
0,100 g de myrtilles ou cassis  
8 biscuits roses de Reims  
50 g de sucre semoule  
50 g de sirop à 30° (ou sirop de sucre de canne)  
150 g de Ratafia  
2 cuillères à soupe de gelée de groseilles

## Préparation :

### La veille :

Laver et équeuter 150 g de fraises, couper en quartiers, ajouter 30 g de sucre semoule et cuire au bain-marie (saladier filmé) pendant 15 minutes.

Egoutter dans une passoire sans presser. Récupérer le jus clair, ajouter le sirop à 30° et 125 g de Ratafia. Bien mélanger et entreposer dans une terrine filmée au congélateur pour la nuit.

### Le lendemain :

Laver et équeuter les fraises, les mûres et myrtilles ou cassis. Réunir le tout dans une jatte ainsi que les framboises.

Chauffer 1 dl d'eau avec le sucre restant, ajouter le reste du Ratafia et imbiber les biscuits roses de Reims.

Au centre d'une assiette, disposer 2 biscuits côte à côte, napper de gelée de groseille et recouvrir du mélange de fruits. Gratter le granité avec une fourchette et répartir sur les coupes de fruits et servir aussitôt