

## ***Smoothies pomme verte (recette Christophe Michalak)-Recette pour 6 pommes***

2 ananas Victoria  
6 pommes Granny Smith  
2 citrons verts (non traités après récolte)  
1 botte de basilic  
1 citron jaune

-----

Couper les pommes aux deux tiers. Conserver les « chapeaux », et vider l'intérieur des pommes à l'aide d'une cuillère ronde. Conserver la chair des pommes.

Presser un citron jaune et arroser les pommes coupés et les chapeaux pour qu'ils ne noircissent pas. Placer sur un plat et déposer pommes évidées et chapeaux au réfrigérateur, recouverts d'un film.

Eplucher et ôter le cœur des ananas, puis les couper en morceaux. Mettre à mixer (au blender ou au mixer) les morceaux d'ananas, l'intérieur des pommes, les feuilles de la botte de basilic (environ 30 à 40 feuilles), puis le jus et le zeste des deux citrons verts.

Mettre le jus épais (après mixage) au congélateur, et régulièrement, mélanger à la fourchette pour obtenir une sorte de granité.

Pour servir, répartir le granité dans les pommes. Si le granité est un peu liquide, on peut percer le chapeau des pommes et y glisser une paille. On peut servir ce smoothie soit en l'état au dessert (en assiette avec d'autres éléments à base de pomme), soit en « trou normand » en ajoutant un peu de Calvados ou de « Manzana verde ».

-----