**Mousse d’amandes au granité de Picon**

***Granité:***  
**1 dl Picon Amer**  
**25 g d'eau**  
**25 g de sucre**  
**25g de jus d'orange**

***Mousse:***  
**140 g de lait**  
**2 jaunes d'oeufs**  
**20 g de sucre**  
**105 g de lait d'amande**  
**400 g de crème**  
**gélatine**

***Autres:***  
**fruits rouges**  
**sucre glace**  
**sucre vanillé**  
**crème fouettée**  
**feuilles de menthe**

Mélangez tous les ingrédients pour le granité dans la sorbetière et mettez-la sur le mode à sorbet. Si vous voulez un "vrai" granité, mettez le mélange dans un bol en verre au congélateur et travaillez toutes les demi-heures avec une fourchette, jusqu'à ce que vous n'ayez plus que des cristaux de glace.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le blanc de sucre. Portez le lait à ébullition et mélangez une partie de celui-ci au mélange d'œufs. Mélangez hors du feu avec le reste du lait. Ajoutez de la gélatine trempée et du lait d'amande. Laissez refroidir à tiède puis mélangez avec de la crème fouettée lobée.

Placez les verres en biais dans un casier et remplissez-les à moitié.

Fouettez la crème avec un sachet de sucre vanillé. Versez la crème dans une poche à douille et déposez une tourelle sur la mousse. Placez les mûres, les framboises et les myrtilles par-dessus. Hachez quelques feuilles de menthe sur le fruit. Saupoudrez de sucre glace. Grattez à la fourchette le sorbet au Picon à côté des fruits. Servez immédiatement.