

Jus de fruits gourmand



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
283747	Le sorbet mangue Alphonso d'Inde 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	1 Boule
283599	Le sorbet citron vert du Mexique 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	1 Boule
98703	Demi-plaque de feuillantine croustillante 280 x 365 mm 780 g	40 Gramme
	Citron vert	PM
	Mangue	PM

Etapes de préparation

- 1 Détailler la feuillantine encore à l'état surgelé à la forme désirée
- 2 Déposer dessus une boule de sorbet mangue et une boule de sorbet citron vert. Terminer avec quelques zestes de citron vert
- 3 Servir avec des tranches de mangue et un jus de fruits frais

L'astuce du chef



Le café gourmand est devenu un incontournable de votre carte des desserts ! Assortiment à thème, mélange de formes, de saveurs et de couleurs, ils vous permettent de laisser libre court à votre créativité. Une boule de glace Ma Très Bonne Glace vous permet d'apporter originalité, fraîcheur et générosité à vos créations. Déclinez-le en jus de fruits, il séduira petits et grands à toute heure de la journée !

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid