

Le thé gourmand aux fruits rouges



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
283712	Le sorbet fraise Senga Sengana 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	1 Boule
283711	Le sorbet framboise Meeker 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	1 Boule
9019	Framboises 1 kg Sélection du Quotidien	20 Gramme
153987	Mini macarons Les classiques 13 g env. x 72 - 924 g Symphonie Pasquier	3 Pièce
	Fraise	20 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Dans le contenant de votre choix, déposer une boule de sorbet fraise Sengana et une boule de sorbet framboise
- 2 Ajouter une portion de framboises Meeker et fraises
- 3 Servir avec quelques macarons et un thé

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 thé, il séduira vos convives à toute heure de la journée !

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid