

La coupe Exotica



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
283747	Le sorbet mangue Alphonso d'Inde 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
284657	La crème glacée vanille Bourbon de Madagascar 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
63979	Litchis 1 kg	500 Gramme
279850	Ananas extra sweet en morceaux 1 kg Bon&Engagé	500 Gramme
279872	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg Bon&Engagé	500 Gramme
	Pluche de menthe	10 Pièce
	Sauce caramel	0.05 Litre

Etapas de préparation

- 1 Réaliser un coulis de mangue en mixant des cubes de mangue
- 2 Emincer les litchis à l'état crissant. Réserver
- 3 Dorer les cubes d'ananas à la poêle dans la sauce caramel chaude
- 4 Procéder au montage : déposer le concassé de litchis au fond de la coupe, puis une cuillère à soupe de coulis de mangue. Disposer ensuite 2 pics de morceaux d'ananas caramélisés. Ajouter une boule de crème glacée vanille et une boule de sorbet mangue. Pour la finition, déposer la pluche de menthe et un filet de sauce caramel