

Coupe glacée irlandaise



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
274677	La crème glacée menthe aux copeaux de chocolat noir Suisse 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
192464	La crème glacée fève de Tonka 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
	Feuille de menthe	PM
	Sucre muscovado	PM
	Crème de whisky	0.1 Litre
	Praliné	PM
	Copeaux de chocolat	PM
	Jus de citron vert	PM

Etapas de préparation

- 1 Déchirer des feuilles de menthe puis les blesser avec un sucre muscovado
- 2 Verser la crème de whisky irlandais. Ajouter les crèmes glacées fève de tonka et menthe chocolat
- 3 En décoration : praliné, copeaux de chocolat, jus de citron vert