

# Brochettes de fruits et son coulis de framboise



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
279872	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg Bon&Engagé	300 Gramme
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	300 Gramme
17695	Crème anglaise 2 L Debic	0.4 Litre
99570	Coulis de framboise 500 g	0.2 Litre
279850	Ananas extra sweet en morceaux 1 kg Bon&Engagé	300 Gramme

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation à 0+3°C entre 12 à 24 heures, chaque fruit séparément dans un bac perforé, et le coulis de framboise dans son support.
- 2 Monter les fruits à l'état crissant, en brochette sur des pics en bambou.
- 3 Mettre la crème anglaise ainsi que le coulis de framboise dans un petit ramequin. Dresser l'assiette.