

# Le Noir de Bourgogne



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
14378	Cocktail de fruits rouges 1 kg PassionFroid	1 Kilo
279330	Le sorbet cassis de France 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
	Blanc en neige	1.5 Litre
	Eau	1.5 Litre
	Sucre	150 Gramme

## Etapes de préparation

- 1 Préparer un sirop avec 1,5 kg d'eau pour 150 g de sucre
- 2 Lorsque le sirop a cuit, le jeter sur les fruits à l'état surgelé. Brasser les fruits pour les enrober de sirop et mettre le tout en chambre froide à 0/+3°C pendant 3 heures
- 3 Monter la salade de fruits dans un bol. Déposer dessus une quenelle de blanc en neige et une boule de sorbet cassis

## L'astuce du chef

Pour faire voyager vos convives, déclinez cette coupe glacée sur une base de soupe de fruits dans une version exotique : sur une soupe de mangue réalisée avec les cubes de mangue, déposez une boule de sorbet passion Ma Très Bonne Glace

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid