

## Trilogie autour du rhum



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
283749	Le sorbet noix de coco avec noix de coco râpée 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
7417	Crème liquide 35% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	20 Centilitre
283599	Le sorbet citron vert du Mexique 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
283747	Le sorbet mangue Alphonso d'Inde 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	5 Boule
283621	Le sorbet fruit de la passion 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	5 Boule
63710	Suprêmes de pamplemousse 1 kg	10 Pièce
	Eau gazeuse	20 Centilitre
	Menthe	PM
	Gelée de rhum blanc	70 Gramme

### Etapes de préparation

- 1 3 cocktails au rhum incontournables revisités dans une version délicieusement glacée !
- 2 La Pina Colada est réalisée en mixant le sorbet noix de coco et de la crème liquide 35% légèrement foisonnée, le tout disposé sur une gelée de rhum blanc
- 3 Pour le Mojito, mixer le sorbet de citron vert à de l'eau gazeuse et de la menthe
- 4 Le Planteur associe des sorbets exotiques : mangue Alphonso, passion et des segments de pamplemousse rose

## L'astuce du chef

---



Une trilogie à proposer avec ou sans alcool, en grand ou petit format !

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid