



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
279319	Le sorbet ananas du Costa Rica 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
19989	Brunoise de fruits exotiques 1 kg	0.4 Kilo
	Ananas frais	1 Pièce
	Gelée de fruits exotiques	0.3 Kilo
	Rhum	0.05 Litre

## Etapas de préparation

- 1 Préparer la gelée de fruits en la faisant fondre très doucement, puis ajouter le rhum
- 2 Préparer les coupes, puis ajouter la brunoise de fruits et la gelée dedans. Réserver.
- 3 Réaliser une boule de noix de coco et une boule d'ananas
- 4 Terminer avec une découpe d'ananas frais

## L'astuce du chef

---



Après avoir aromatisé la gelée au rhum, ajouter la brunoise de fruits exotiques dedans. Pour donner un effet visuel original, caler la coupe en biais pour couler la gelée.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid