

Coupe fraise verveine



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
274700	Le sorbet fraise Senga Sengana et feuilles de verveine 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	90 Gramme
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	10 Gramme
9017	Myrtilles 1 kg PassionFroid	10 Gramme
197708	Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g	50 Gramme
	Citron vert	0.5 Pièce
	Grenade	10 Gramme
	Zestes d'orange, copeaux de chocolat	PM

Etapas de préparation

- 1 Cuire de façon traditionnelle les sablés bretons, puis après refroidissement, les concasser.
- 2 Dressage cf photo : déposer les boules de fraise verveine sur un lit de brisures tièdes, puis les framboises, myrtilles et grains de grenade.
- 3 En finition, zestes d'orange et copeaux de chocolat.

Coupe fraise verveine

L'astuce du chef



Servir cette coupe sur une base de brisures de biscuit tiède apportera la touche chaud/froid surprenante. Cette recette fonctionne parfaitement avec du spéculoos.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid