

Pina Colada givrée



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
283749	Le sorbet noix de coco avec noix de coco râpée 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	50 Gramme
279319	Le sorbet ananas du Costa Rica 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	30 Gramme
279850	Ananas extra sweet en morceaux 1 kg Bon&Engagé	20 Gramme
204559	Boisson végétale coco 1L Alpro	0.01 Litre
	Citron vert	0.5 Pièce
	Coco râpée torréfiée	3 Gramme
	Pluche de menthe	1 Feuille
	Rhum	PM

Etapes de préparation

- 1 Réaliser une boule de sorbet noix de coco et une boule de sorbet ananas puis les déposer dans la coupe de service.
- 2 Mettre dans le mixeur la boisson alpro coco, le rhum, les morceaux d'ananas et une boule de sorbet noix de coco. Mixer jusqu'à obtention d'un liquide onctueux.
- 3 Verser le cocktail dans les coupes de glaces. En finition : rondelles de citron vert, pluche de menthe et coco râpée torréfiée.

Pina Colada givrée

L'astuce du chef



Il est possible de remplacer la boisson alpro coco par de la crème de coco, le résultat sera plus onctueux mais plus riche.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid