

Recette de saison

Printemps

Coppa Rabarbaro Crumble

Ingrédients par personne:

2 boules de Giolito Rabarbaro

Salade de fraises

3 fraises

Un peu de sucre

Croquant aux amandes

5 g de beurre

5 g de sucre

10 amandes entières hachées fines

Liste des courses (4 Pers.)

12 fraises

20g beurre

100g d'amandes

Sucre

1 pot de Giolito Rabarbaro

Préparation:

Faire chauffer le beurre dans une petite poêle et faire caraméliser légèrement le sucre dedans. Ajouter les amandes hachées et faire grilles brièvement. Mettre un papier alu graissé sur une plaque et rajouter par-dessus le croquant. Laisser refroidir, puis émietter.

Laver les fraises et les couper en petits morceaux. Mettre les fraises dans une coupe et mélanger avec un peu de sucre.

Déposer deux boules de Giolito Rabarbaro sur une assiette plate. Ajouter la salade de fraises au tour de la glace et rajouter le croquant aux amandes tiédi sur le dessert.

Selon vos goûts, vous pouvez ajouter un peu de crème.

Coût pour 1 dessert

3 fraises CHF 1.20

Sucre CHF 0.10

2 boules Rabarbaro CHF 1.90

Beurre CHF 0.10

Amandes CHF 0.30

Coût total **CHF 3.60**

Notre proposition de prix **CHF 9.50**

Nous vous souhaitons un plaisir rafraîchissant !

