

## Recette de la saison

- Automne 2018 -

### Coppa Melannella

#### Ingrédients par personne:

2 boules de Giolito Sorbetto alla Mela Verde

1 boule de Giolito Gelato alla Cannella

½ pomme

1 petite cuillère de sucre de canne

1 pincée de fécule de maïs

2 pincées de sucre vanillé

2 pincées de cannelle

crème

#### Préparation:

Lavez et épluchez la pomme, puis coupez-la en petits morceaux. Mettez les morceaux de pommes dans une petite casserole avec de l'eau chaude et laissez mijoter jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez ensuite l'eau et ajoutez le sucre de canne, la fécule de maïs, le sucre vanillé et la cannelle et bien mélangez avec les morceaux de pommes. Préparez un verre de dessert avec 2 boules de Giolito Sorbetto alla Mela Verde et 1 boule de Giolito Gelato alla Cannella. Garnissez le coupe avec les morceaux de pommes et, si désiré, avec de la crème.

#### Coût pour 1 dessert

½ pomme CHF 0.30

1 petite cuillère de sucre de canne CHF 0.10

1 pincée de fécule de maïs CHF 0.10

2 pincées de sucre vanillé CHF 0.20

2 pincées de cannelle CHF 0.10

Crème CHF 0.20

1 boule de Cannella CHF 0.75

2 boules Mela Verde CHF 2.00

**Coût total CHF 3.75**

**Notre proposition de prix CHF 9.50**

#### Liste des courses (4 Pers.)

2 pommes

Peu de sucre de canne

Peu de fécule de maïs

1 paquet de sucre vanillé

cannelle

crème

1 Pot de Giolito Mela Verde

1 Pot de Giolito Cannella



Nous vous souhaitons une dégustation gourmande !