

Recette de la saison

Automne 2014

Coppa arabica

Ingrédients par personne:

- 1 boule de Giolito Dattero (datte)
- 1 boule de Giolito Ananas Sorbetto
- 1 broche à l'ananas et à la datte caramélisée
 - 3 morceaux d'ananas
 - 3 dattes Medjool
 - 1 broche en bois
 - un peu de sucre
 - jus d'ananas

Liste des courses (4 Pers.)

- 1 Ananas
- 12 dattes Medjool
- 4 broches en bois
- Jus d'ananas
- Sucre
- 1 pot de Giolito Dattero
- 1 pot de Giolito Ananas Sorbetto

Préparation:

Préparez la broche à l'ananas et à la datte en alternant un morceau d'ananas et une datte sur la broche en bois. Mettre le sucre dans une casserole et laissez-le chauffer un peu pour qu'il caramélise. Déglacez avec le jus d'ananas et trempez la broche dans le sucre caramélisé puis réchauffez-le de nouveau.

Mettre une boule de Giolito Dattero et une boule de Giolito Ananas Sorbetto dans une assiette plate. Mettre la broche à l'ananas et à la datte à côté de la glace et décorez l'assiette avec le sucre caramélisé restant.

Vous pouvez également ajouter un peu de rhum ou bien de liqueur au miel sur le dessert.

Coût pour 1 dessert

3 morceaux d'ananas	CHF 0.40
3 dattes	CHF 1.00
1 broche en bois	CHF 0.10
1 boule de Giolito Dattero	CHF 0.95
1 boule de Giolito Ananas Sorbetto	CHF 0.95
Sucre	CHF 0.10
Jus d'ananas	CHF 0.30
Coût total	CHF 3.80

Notre proposition de prix **CHF 10.50**

Nous vous souhaitons une expérience gourmande et exotique!



+



+

