

## 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
<b>Coût total</b>	<b>CHF 3.80</b>

**Notre proposition de prix**                      **CHF 10.50**

Nous vous souhaitons une expérience gourmande et exotique!



+



+

