

Recette de saison

Automne/Hiver 2019

Coppa Deliziosa

Ingrédients par personne:

2 boules Giolito Gelato alla Castagna

1 boule Giolito Gelato agli Amaretti

Compote des prunes:

250g des prunes

25g de sucre

50ml d'eau

½ bâton de cannelle

1 pincée de poudre de girofle

Crème chantilly

Préparation:

Pour la compote des prunes, faire chauffer l'eau avec le sucre. Ajouter les prunes dénoyautées, la cannelle et la poudre de girofle. Préparer un verre à dessert avec 2 boules de Giolito Gelato alla Castagna et 1 boule de Gelato agli Amaretti. Verser la compote des prunes sur le dessert et garnir à choix avec de morceaux de prunes et de la crème chantilly.

Coût pour 1 dessert

2 boules de Giolito Castagna	CHF 1.70
1 boule de Giolito Amaretti	CHF 0.85
Prunes	CHF 1.05
Sucre	CHF 0.10
Bâton de cannelle	CHF 0.10
Poudre de girofle	CHF 0.10
Crème chantilly	CHF 0.20
Coût total	CHF 3.35

Notre proposition de prix CHF 8.50

Liste des courses (4 Pers.)

1 kg des prunes
100g de sucre
2 bâtons de cannelle
Poudre de girofle

1 Pot Giolito Castagna
1 Pot Giolito Amaretti



Nous vous souhaitons bon appétit avec ce délicieux dessert!