

COULIS DE FRUITS ROUGES SUR GLACE

Ingrédients

- 250 G DE FRUITS ROUGES SURGELÉS (MÉLANGE)
- ½ CITRON
- 80 G DE SUCRE GLACE
- 50 ML D'EAU
- GLACE À LA VANILLE
- 1 BOUTEILLE DE LIEFMANS FRUITESSE
- QUELQUES FEUILLES DE MENTHE

RECETTE

1. Versez l'eau, le jus du citron et le sucre dans un poêlon et portez à ébullition.
2. Ajoutez les fruits rouges surgelés et portez à nouveau à ébullition.
3. Baissez le feu, couvrez le poêlon et laissez mijoter le mélange jusqu'à obtenir la consistance d'une sauce. Une fois cette consistance atteinte, retirez le poêlon du feu et laissez la sauce refroidir en dehors du réfrigérateur.
4. Ajoutez un filet de Liefmans Fruitesse et écrasez la sauce avec une fourchette pour garder quelques morceaux de fruits rouges.
5. Disposez une boule de glace à la vanille dans un verre Liefmans et nappez de coulis.
6. Garnissez éventuellement de quelques feuilles de menthe et... régalez-vous !



Liefmans
ON THE ROCKS