



Desserts glacés
Glace multicolore



20 min	5 min	0	15 min	82
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **1** personne

Ingrédients pour la glace

3 c. à soupe **Sorbet**
6 **Framboise**
2 c. à café **Vermicelle(s)
de chocolat**

**Ingrédients pour le
dressage**

1 **Framboise**

Étape 1

Préparation de la glace multicolore

- 1 Parsemer la moitié des framboises dans le fond d'une verrine.
- 2 Ajouter la moitié du sorbet à l'aide d'une cuillère à glace.
- 3 A l'aide d'une cuillère à café, tasser légèrement.
- 4 Parsemer avec la moitié des vermicelles de chocolat.
- 5 Ajouter le reste des framboises puis le sorbet restant.

Étape 2

Dressage

- 1 Parsemer du reste des vermicelles de chocolat puis poser la framboise sur le dessus.
- 2 Remettre la glace multicolore au congélateur pendant 15 minutes afin que le sorbet soit vraiment bien glacé puis servir.