

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons petits plats de Francette »
Esquimaux aux Fruits rouges et Lait de Coco

Préparation : 20min, Repos : 6h, Pour : 4 Personnes

Il vous faut :

120g de framboises fraîches, 120g de myrtilles fraîches, 40cl de lait de coco, 2 cuillères à soupe de sirop d'agave, 1 cuillère à café d'eau de rose alimentaire,

Ustensiles : 4 moules à esquimaux munis de bâtonnets.

Mixez les framboises, filtrez le coulis pour retirer les pépins et ne conserver que la pulpe.

Mixez les myrtilles avec 1 cuillère à soupe de sirop d'agave, réserver le coulis.

Mélangez le lait de coco, 1 cuillère à soupe de sirop d'agave et de l'eau de rose.

Remplissez 4 moules à sorbet (ou à défaut, 4 petits gobelets) de lait de coco (aux deux tiers seulement). Versez le coulis de framboises dans deux des moules, mélangez doucement avec un bâtonnet pour marbrer la glace. Versez le coulis de myrtilles dans les deux autres moules, mélangez également. Placez les 4 bâtonnets dans les contenants, puis placez les esquimaux au moins 6h au congélateur.

Servez glacé, éventuellement accompagné de fruits rouges frais.