

COUPE TUTTI FRUTTI GLACEE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- **Glace noix de coco**
- **Sorbet framboise**
- **Sorbet fruit de la passion**
- **framboises**
- **fraises**
- **30 cl coulis de framboise**
- **1 ananas**
- **1 noix de coco**
- **1 mangue**

Etapes de préparation

1. Cassez la noix de coco et récupérez la chair. À l'aide d'un économe, taillez des copeaux de coco.
2. Coupez de fines tranches de mangue et ananas.
3. Disposez dans une coupe à glace le coulis de framboise au fond, ajoutez les boules des glaces et parsemer de framboises, fraises et de tranches de fruits frais.
4. Servez avec des biscuits secs.

