



Desserts

## Coupe de fruits royale

Pour 1 personne

### Ingrédients

6 crème glacée à la vanille (boules)  
1 cuillère à soupe de myrtilles  
1 cuillère à soupe de framboises  
2 cuillères à soupe d'advocaat  
100 grammes de fruits rouges (mix, surgelés)  
1 cuillère à soupe de sucre  
1 genièvre de groseille (verre à goutte)  
1 cuillère à soupe de noisettes (hachées fin)  
crème fraîche (bombe spray)  
3 fraises

### Méthode de préparation

Réchauffez les fruits congelés avec 1 cs d'eau et le sucre. Versez dans une passoire et extrayez tout le jus avec le dos d'une cuillère. Mélangez le genièvre au jus obtenu et réservez au frigo.

Versez l'advocaat dans la coupe à glace puis mettez les boules de vanille. Répartissez les fruits frais par-dessus puis un peu de coulis et décorez avec les noisettes hachées et la crème fraîche.

**Conseil:** Remplacez l'advocaat par du sirop de caramel pour ceux qui préfèrent sans alcool.

