

Coupe glacée aux saveurs de Saint-Benoît-sur-Loire

Par l'Office de Tourisme du Val de Sully

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 boules de sorbet de betterave
- 4 boules de glace vanille
- 4 cuillères à soupe de dés de betterave confite*
- 4 cuillères à soupe de confiture de betterave*
- Chantilly maison ou en bombe
- 4 macarons à la betterave*
- Amandes effilées grillées
- 1 à 2cl de Kirsch (facultatif)

Dressage :

Dans des coupes à glace hautes, mettre :

- .1 boule de sorbet de betterave,
- 1 boule de glace vanille,
- 1 càs de dés de betteraves confites*,
- 1 càs de confiture de betterave* à détendre avec le Kirsch si besoin,
- Pochez la chantilly et agrémentez d'amandes effilées grillées et d'un macaron à la betterave*

Servir aussitôt

**Retrouvez ces ingrédients à la Boulangerie des Écoles de St Benoît sur Loire*