

## Coupe glacée à la Lorraine

Dessert **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 10 mn

*La mirabelle de Lorraine est plus qu'une petite prune ronde ! De couleur jaune, parfois recouverte d'une mince couche cireuse, est un excellent fruit de bouche, au goût délicat et parfumé !*

### Ingrédients

- 1 pot de glace à la mirabelle ou à la vanille
- mirabelles dans le sirop
- eau de vie à la mirabelle
- amandes effilées
- 25 cl de crème fraîche fleurette à 30 %
- 50 g de sucre glace

### Préparation

- 1 Préparez la crème chantilly. Mettez la crème et le sucre glace dans le bol de votre robot. Faites-le fonctionner à vitesse 4 pendant 2 minutes puis à vitesse maximum pendant 3 minutes! Votre chantilly est prête!
- 2 Glissez quelques mirabelles dans le fond de votre coupe. Disposez 2 boules de glace. Arrosez le tout d'eau de vie à la mirabelle.
- 3 Mettez la crème chantilly dans une poche à douille et n'hésitez pas sur la quantité à mettre sur votre coupe! Terminez par quelques amandes effilées! Dégustez sans attendre! Bon appétit!

Proposé par



#### lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

