

Recettes de Lorraine...

Vous êtes un adepte des douceurs de milieu de repas ? Essayez cette petite recette simple, qui ravira vos invités.

Le trou Lorrain

Temps:

. Préparation: 10 mn

Ingrédients: (6 personnes)

- . 1 litre de sorbet à la mirabelle,
- . 200 gr de mirabelles dénoyautées (au sirop ou congelées),
- . 15 cl d'eau de vie de mirabelles,
- . 20 gr de sucre semoule.

Matériels:

. 6 coupes à glace

Le trou lorrain est à déguster entre deux plats consistants.

- . Quelques heures avant,
- . mettez les coupes à glace au froid,
- . pochez les mirabelles dénoyautées dans un sirop bouillant: eau + sucre pendant 2 minutes. Les laisser refroidir.

Au moment de servir, dans chaque coupe:

- . Mettez une cuillerée à soupe d'eau-de-vie de mirabelles,
- . Ajoutez trois boules de sorbet à la mirabelle,
- . Disposez sur la glace quelques mirabelles,
- . Ajoutez de nouveau une cuillerée d'eau-de-vie,
- . Servez très froid,

Bon appétit

« Le Pays de Longuyon » : <http://flyfrance.free.fr/index.html>