

## COUPE GLACEE AUX SPECULOS

### Quelques conseils :

- ✓ Pour 4 personnes
- ✓ Coût : faible
- ✓ Facile
- ✓ Préparation : 30 minutes
- ✓ Cuisson : 0
- ✓ A présenter dans les Verrines forme Godet

### Ingrédients :

- ✓ 300 g de fromage blanc à 40 % de MG
- ✓ 50 cl de sorbet coco
- ✓ 20 cl de coulis de framboise
- ✓ 1 petite barquette de framboises
- ✓ 1 boîte de 250 g de spéculos
- ✓ 3 c à s de sirop d'érable

**1** Laisser ramollir le sorbet 10 mn à température ambiante. pour qu'il soit plus facile à travailler  
Ecraser 200 g de spéculos.

**2** Mélanger dans un saladier le fromage blanc, le sorbet coco et le sirop d'érable, incorporer les spéculos écrasés.

**3** Répartir dans quatre verrines et compléter de coulis de framboises et servir aussitôt avec les spéculos restants.

Il est possible de préparer les verrines à l'avance et de les conserver au congélateur. Dans ce cas, choisissez des verrines godet avec couvercles, sortez-les 15 minutes avant de les servir et n'ajoutez le coulis et les spéculos restants qu'au dernier moment.