

Dessert avec les restes de pain d'épices

Préparation : 5 min



Ingredients pour 4 personnes

- 4 boules framboises
- 4 framboises fraîches
- Des fraises
- 4 tranches de pain d'épices
- 1 orange

Préparation

- Lavez et séchez l'orange. Coupez-la en rondelles assez fines et ôtez les pépins s'il y en a.
- Tranchez le pain d'épices : faites des tranches d'épaisseur moyenne, il ne faut pas qu'elles se cassent ou s'émiettent, mais il faut faire également attention à ce qu'elles ne soit pas trop bourratives.
- Placez sur chacune des 4 petites assiettes à dessert une tranche de pain d'épices.
- Placez dessus une (ou deux) belle(s) boule(s) de sorbet à la framboise à l'aide d'une cuillère à glace spéciale.
- Par-dessus, ajoutez une tranche d'orange en biais à l'aide d'un cure-dent (petit pic en bois).
- Versez un filet de sirop de fraise sur le bord de l'assiette, en vous amusant si vous le souhaitez à dessiner une petite création design.
- Pour finir, décorez le bout du cure dent avec une framboise. Tadam !

