

Autres desserts aux fruits

Méli-mélo d'agrumes, sorbet orange


20 min 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

184

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le méli-mélo

4 **Orange(s)**
 4 **Pamplemousse**
 20 g **Sucre semoule**
 50 cl **Eau**
 4 c. à soupe **Sorbet**
 4 **Physalis**
 1 **Coulis de framboise**
 1 **Noisette(s) entière(s)**

Étape 1

Préparation du méli-mélo

- 1 Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole jusqu'à obtention d'un sirop.
- 2 Peler à vif les oranges et les pamplemousses et prélever les segments à l'aide d'un couteau éminceur.

Étape 2

Dressage

- 1 Déposer les segments en rosace dans une assiette creuse, alterner pamplemousse et orange.
- 2 Napper de sirop et laisser reposer quelques minutes.
- 3 Dresser une boule de glace au milieu de l'assiette et déposer une physalis dessus.
- 4 Décorer éventuellement le pourtour de l'assiette avec du coulis de framboise et des noisettes concassées. Servir.