

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



20 MIN



10 MIN



4 P.



CRÉMANT BRUT

Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# MILKSHAKE GLACE FRAISE, FRAMBOISE ET RHUBARBE

## Ingrédients

- 100g de fraises
- 100g de framboises
- 1 CS de confiture de fraise
- 4 tiges de rhubarbe
- 10g d'alcool blanc
- 10g d'eau de fleur d'oranger
- 100g de crème liquide
- 2 boules de glace vanille ou autre parfum

- Laver les fraises, enlever le pédoncule.
- Les mettre dans un blender avec les framboises et la confiture de fraises.
- Mettre ce mélange dans des verrines et réserver.
- Eplucher les tiges de rhubarbe, les couper en petits cubes et les faire compoter sur feu moyen pendant 10 minutes et faire refroidir ?.
- À l'issue, mixer la compote avec l'alcool blanc, l'eau de fleur d'oranger, la crème liquide et la glace.
- Mettre sur les verrines et servir.