



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



MÉLI MÉLO DE FRUITS

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

250 g de fraises
25 g de sucre
1/2 citron
1 cuillère à soupe de **Cointreau**® 40% vol.
4 pêches jaunes
4 abricots
framboises

PRÉPARATION

Laver rapidement les fruits excepté les framboises.
Dénoyer les pêches et abricots.
Equeuter les fraises.

Mixer la moitié des fraises avec le sucre.
Incorporer le jus de citron et le **Cointreau**®.
Verser la préparation dans le fond de coupes individuelles.

Découper en quartier les pêches et les abricots et les répartir sur la préparation de fraises.
Parsemer de framboises et de fraises.

Mettre au frais au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

INGREDIENTS

250 g strawberries
25 g sugar
1/2 lemon
1 tablespoon **Cointreau**® 40%
4 yellow peaches
4 apricots
raspberries

PREPARATION

Quickly wash all fruit except raspberries.
Pit peaches and apricots.
Hull strawberries.

Blend half the strawberries with the sugar.
Stir in lemon juice and **Cointreau**®.
Pour mixture into individual cups.

Cut the peaches and apricots into quarters and spread over the strawberry mixture.
Sprinkle with raspberries and strawberries.

Chill in the refrigerator until ready to serve.

