



LOUIS DES P'TITS PLATS

LOUIS DESPLAT

A 27 ans, **Louis Desplat** est un jeune chef à domicile sur Gien et ses alentours.

Il décline pour vous des classiques de la gastronomie française remis au goût international.

Louis des P'tits plats

06 40 25 79 67

louisdesptitsplats@outlook.fr

www.invite1chef.com



Avec le soutien financier de :



GRANITÉ POMME MENTHE

Louis DESPLAT - Louis des P'tits Plats

Type de plat : Dessert
Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes



- > 2 pommes Granny Smith
- > 50 g sucre
- > 2 glaçons
- > 12 cl de limonade artisanale
- > 5 cl de jus de pommes
- > 2 branches de menthe
- > Le jus d'1/2 citron vert

PRÉPARATION

Laver les pommes.
Les couper en 4 et enlever le cœur.
Les mettre dans un blinder ou dans un mixeur avec tous les ingrédients en terminant par les glaçons.

Bien mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène et servir aussitôt.

Décor : Brochettes de pain d'épice et de pommes

Fruits offerts par :
Primeur Discount



Retrouvez toutes les recettes sur www.mtonmarche.com

