

ランチ・季節のデザート

【コアントロー風味のヌガーグラッセ】

パイナップル・マンゴー・レーズン・オレンジ・ジンジャーをコンポートにしてセミドライに乾かしコアントローに漬けます。その後フランボワーズを生クリームとイタリアンメレンゲを合わせ、アーモンドと砂糖などと冷やして固めたシェフおすすめのヌガーグラッセです。

