

## PARFAIT À LA NOIX DE COCO ET AU CITRON



### Ingrédients Menù

125 g. Dolce freddo - LC1X  
150 g. Delizia al cocco (Delizia à la noix de coco) - L81X  
30 g. Glassa alla fragola (Glaçage à la fraise) - QA0

### Ingrédients

1 Citron  
20 g Amandes effilées  
40 g Chocolat noir  
250 g Lait froid

Chef: Diego Ponzoni

### Préparation

Pour 6 personnes

Râper le zeste de citron et en extraire le jus. Avec le batteur planétaire, fouetter le mélange de poudre dolcefreddo avec le lait pendant 5 minutes ; ajouter la delizia à la noix de coco, le zeste de citron râpé et la moitié du jus pressé. Mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Répartir la crème de coco et de citron dans des ramequins individuels et les laisser au congélateur pendant au moins quatre heures. Répartir les parfaits dans des assiettes et les recouvrir d'un filet de glaçage à la fraise. Décorer avec des pépites de chocolat noir et des filets d'amandes.