



## Bricelets suisses plats HUG avec sorbets à la fraise et au citron vert sur un lit de rhubarbe et de fraises

Un dessert exclusif de HUG – en collaboration avec Lusso Foods



Recette pour 10 personnes avec les Bricelets suisses plats HUG

### Ingrédients

1 boule	sorbet à la fraise
1 boule	sorbet au citron vert
500 g	rhubarbe, coupée en morceaux
100 g	sucre cristallisé
2 cuillères à thé	jus de citron
200 g	rhubarbe, coupée en lanières
500 g	fraises, coupées en lamelles menthe, fraîche



### Préparation:

Cuire les petits morceaux de rhubarbe surgelée env. 5 min à petit feu avec le sucre et le jus de citron. Couper la rhubarbe fraîche en fines lanières et les laisser tirer dans un peu de jus de cuisson de la rhubarbe. Disposer les Bricelets plats Hug sur une boule de glace au citron vert et les fraises coupées en lamelles. Placer une boule de sorbet à la fraise par-dessus et décorer d'un petit bouquet de menthe. Garnir avec des petits morceaux de rhubarbe et des fines lanières de rhubarbe.

