

## Coupe «Nesselrode»

🕒 10 min  sans gluten

**1 orange bio**  
**440 g de purée de marrons surgelée**, décongelée  
**50 g de meringues**  
**40 g d'amandes caramélisées**  
**200 g de glace**  
(p. ex. fior di latte)

Râper le zeste de l'orange, réserver, presser le jus. Mélanger la purée de marrons avec 2 c. s. de jus d'orange, dresser sur des assiettes avec une presse à vermicelles. Mélanger le zeste de l'orange avec le reste du jus. Émietter grossièrement les meringues, hacher grossièrement les amandes. Façonner des boules de glace, répartir sur les assiettes, arroser d'un filet de jus d'orange. Décorer de meringues et d'amandes.

**Portion** (¼): 419 kcal, lip 8 g, glu 77 g, pro 6 g



### IDÉE+

#### Variante

Remplacer le jus d'orange par du kirsch.