



**Mes commissions pour 6 personnes :**

- 1 litre de lait d'amande
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 cuillères à soupe d'Amaretto
- 6 cuillères à soupe de sirop d'agave
- 1 pot de crème de pruneau

**La préparation :**

- Verser dans le blinder tous les ingrédients excepté la crème de pruneau, bien les émulsionner
- Laisser poser au réfrigérateur une heure
- Verser la préparation dans la sorbetière ou turbine à glace et laisser tourner jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse.

**La mise en place :**

- Déposer 3 quenelles de glace et une quenelle de crème de pruneau dans chaque assiette.
- Vous pouvez l'accompagner d'un petit verre d'Amaretto.