

# Réduction de vin rouge sur glace vanille

Desserts - Desserts glacés



## Ingrédients

- 1.500 tasse(s) de framboises fraîches ou surgelées
- 2/3 tasse(s) de miel
- 1 tasse(s) de vin rouge
- 2 tasse(s) de glace à la vanille de bonne qualité
- 9 biscuits Graham grossièrement émiettés ou crumble maison
- Fleur de sel, au goût
- Quelques feuilles de basilic, au goût

Préparation : 5 min

Cuisson : 12 min

Portions : 6

## Préparation

1. Dans une poêle, à feu vif, faites bouillir le vin et le miel. Ajoutez les framboises (conservez-en quelques unes pour la présentation) et poursuivez la cuisson à feu moyen 8 minutes. Laissez tiédir hors du feu.
2. Transférez la glace du congélateur au réfrigérateur 10 minutes.
3. Répartissez les biscuits au fond des verres et déposez quelques framboises fraîches. Déposez deux boules de glace dessus. Garnissez de la compotée de framboises, parsemez de fleur de sel et de quelques feuilles de basilic.