

**Glace à la vanille  
avec une compote de pruneaux**

*Ingrédients*

Deux gobelets ou quatre boules de glace à la vanille, 300 grammes de pruneaux, un peu de vin rouge ou de jus de raisin rouge, un bâton de cannelle et un clou de girofle.

*Préparation*

Faire bouillir le vin rouge ou le jus de raisin avec le bâton de cannelle et le clou de girofle. Partager les pruneaux en deux, les incorporer au liquide, faire mijoter quelques instants et laisser refroidir. Dresser un demi-gobelet ou une boule de glace dans des coupes à dessert et verser la compote par-dessus.

Ce menu contient 2600 kilojoules (620 kilocalories) par personne.