



Le trou lorrain est une tradition gastronomique similaire au trou normand.

Il consiste à servir un verre d'alcool fort, souvent de la liqueur de mirabelle, entre les plats d'un repas copieux, pour stimuler l'appétit.

# TROU LORRAIN

**PRÉPARATION** : 40 min

**CUISSON** : 1 h

**REPOS** : 30 min

**TEMPS TOTAL** : 2 h 10

## INGRÉDIENTS

- Crème glacée (de préférence à la vanille)
- Gnôle de mirabelle (alcool)

**Astuce** : *si vous n'avez pas de gnôle de mirabelle, vous pouvez utiliser une liqueur à base de fruits à noyau, comme les pruneaux, les cerises ou les abricots.*

## PRÉPARATION

1. Servir une belle cuillère de crème glacée dans un bol.
2. Verser une petite quantité de gnôle de mirabelle sur la glace.
3. Pour prolonger la dégustation, prendre une once de gnôle de mirabelle en guise de digestif à la fin du dessert.