



Crème aux framboises

Ingrédients :

- 250 gr de framboises surgelées ou fraîches
 - 60 gr de sucre
 - 400 gr de crème liquide
 - qq framboises pour le décor
1. *Tout d'abord faire un coulis en mixant ensemble les framboises avec le sucre.*
 2. *Filtrer ce coulis à l'aide d'une passoire pour éliminer les petites graines. Vous devez obtenir 200 gr de coulis.*
 3. *Verser 100 gr de crème liquide et mélanger à l'aide d'un fouet.*
 4. *Monter le reste de crème pour obtenir une crème fouettée.*
 5. *Incorporer la crème fouettée à l'aide d'une maryse en soulevant l'appareil.*
 6. *Verser dans des verrines et mettre au frais toute une nuit si possible ou minimum 6 heures pour faire durcir la crème.*
 7. *Décorer à votre goût.*

Bonne dégustation