

Framboisine



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 3 mn

Cuisson : 1 mn

coupe pleine de fraîcheur et de légèreté

Ingrédients

- 125 g de framboises
- 150 g de chocolat blanc
- 150 ml de crème liquide
- 3 biscuits à la cuillère

Préparation

- 1 Faire fondre le chocolat blanc au micro onde 1 minute. Le laisser refroidir.
- 2 Ajouter délicatement la crème liquide montée en chantilly au chocolat blanc.
- 3 Mixer les framboises et en réserver 6 pour la déco.
- 4 Monter les coupes. Déposer au fond de chaque coupe un demi biscuit à la cuillère imbibé de jus de framboises (fait avec quelques framboises et de l'eau). Au dessus, alterner 1 couche de chantilly et 1 couche de framboises. Terminer par la chantilly et par une framboise. Réserver au frais.

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

