

Verrines de framboises à la chantilly et noix de coco



Les ingrédients pour une verrine :

1/2 rocher coco de 40 g environ
1 c à s de jus d'orange
13 framboises
3 c à s de coulis de framboises
De la crème chantilly
Feuilles de menthe pour la décoration

Mettre des petits morceaux de rocher coco dans le fond des verrines et arroser avec 1 c à s de jus d'orange. Répartir 5 framboises puis couvrir d'1,5 c à s de coulis de framboises et d'une couche de chantilly. Recommencer avec 5 framboises, du coulis et de la chantilly et terminer avec 3 framboises et une sommité de menthe fraîche.

Pour le coulis mixer des framboises avec un trait de jus de citron et un peu de sucre (à adapter en fonction de l'acidité des framboises).

Pour la chantilly prendre de la crème liquide bien froide, la fouetter dans un récipient lui-même froid et quand elle est presque prête ajouter un peu de sucre et un sachet de sucre vanillé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>