



DESSERT FRAICHEUR A LA CREME D'AMANDES ET AUX FRAMBOISES



Facile

Préparation: 35 mn

Cuisson: 15 mn

Pour 6 verrines ou petits bols:

Pour la crème à l'amande:

270 g de crème fleurette (90 g + 180 g fouettée)

25 cl de lait

35 g de poudre d'amandes

150 g de chocolat blanc

Pour la mousse de framboises:

150 g de pulpe de framboises

1 ½ de gélatine réhydratée

130 g de crème fouettée

Gelée de framboises:

12 càs de confiture de chez Hero

En plus:

Brownie au chocolat blanc ou 6 gâteaux style biscuits de Reims ou boudoirs.

Quelques framboises fraîches pour la déco.

Crème à l'amande:

Porter les 90 g de crème fleurette et le lait à ébullition. Couper le feu et ajouter les amandes en poudre, laisser infuser 10 mn . Chinoiser et remettre à chauffer légèrement pour faire fondre le chocolat blanc. Laisser refroidir.

Battre les 180 g de crème restante en chantilly pas trop ferme et l'incorporer délicatement à la crème d'amandes. Lisser et réserver.

Mousse framboise:

Chauffer la pulpe de framboises 40 s au micro-ondes et incorporer les 130 g de crème fouettée. Réserver.

Finition:

Déposer des morceaux pas trop petits de biscuits dans le fond de vos verres. Répartir équitablement la crème à l'amande avant de poser une couche de gelée de framboises.

Recouvrir de mousse aux framboises et mettre à réfrigérer.

Lorsque la mousse est assez ferme décorer avec les fruits et un peu de gelée.