

Verrines de Framboises à la chantilly(6 verrines)

Pour le coulis il faut :

- 200gr de framboises
- 100ml de sirop de canne
- 1 pincée de vanille

Pour la chantilly il faut :

- 125gr de crème fraîche semi-épaisse à 15%
- 75gr de sucre glace
- 1/2 cuill à café de vanille en poudre

Pour la déco il faut :

- Quelques éclats d'amandes
- Réserver quelques framboises

Mixer les framboises avec le sirop de canne et la vanille

Réserver

Battre la crème fraîche au mixer que l'on aura auparavant mis au frais ainsi que la crème fraîche(ceci est très important pour la réussite) et ajouter peu à peu le sucre glace avec la vanille

Verser le coulis de framboises dans les verrines

Verser ensuite la chantilly

Décorer avec les éclats d'amandes et 1 ou 2 framboises

Mettre au frais au minimum 2 heures

On peut aussi les mettre au freezer et les déguster glacées

Bon appétit !

