

Crème au chocolat blanc aux framboises



Pour 4

Préparation : 25 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

4 verres d'env. 4 dl de contenance

Crème au chocolat blanc:

- 100 g de chocolat blanc, fondu
- 2 dl de crème, froide
- 150 g de séré, battu
- un peu de cardamome en poudre, selon les goûts

Framboises:

- 1 dl d'eau
- 3 cs de sucre
- quelques gouttes de jus de citron
- 1 brin de mélisse
- 250 g de framboises
- mélisse et sucre glace pour décorer

Préparation

Crème: mélanger le chocolat, la crème et la cardamome, réserver 30 min au réfrigérateur. Fouetter en mousse, incorporer le séré, répartir dans les verres. Porter l'eau, le sucre et le jus de citron à ébullition. Ajouter la mélisse, réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop, laisser refroidir. Oter le brin de mélisse. Garnir la crème de framboises, arroser de sirop, décorer. Remplacer la mélisse par de la verveine. Répartir selon les goûts les framboises sur la crème sans le sirop, saupoudrer de sucre glace et décorer.

Copyright www.swissmilk.ch