

Crème au chocolat blanc aux framboises



Pour 4 verres d'environ 4 dl

Préparation : 25 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

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

Sirop

- 1 dl d'eau
- 3 cuill. à soupe 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.

Sirop

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.

Conseils !

- Remplacer la mélisse par de la verveine.

Recette et image tirées du site: www.swissmilk.ch