



DOMAINE DU
bois joly



la recette de notre chef

Verrine framboise Noémie

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g de framboises surgelées
- 1 blanc d'œuf
- 1/2 pot de mascarpone
- 1 briquette de crème liquide entière
- 1 + 1/2 sachet de sucre vanillé
- 24 spéculoos (4 par personne)



Préparation de la recette :

Décongelez les framboises et saupoudrez-les d'un 1/2 sachet de sucre vanillé.

Montez les blancs en neige très ferme et ajoutez les framboises délicatement. Réservez au frais.

Montez la crème liquide en chantilly assez souple en y ayant incorporé le 2ème sachet de sucre vanillé.

Ajoutez-y le mascarpone que vous aurez détendu à la cuillère préalablement. L'ensemble doit être souple mais assez épais.

Écrasez grossièrement les spéculoos.

Disposez au fond des 6 verrines les miettes de spéculoos tout en réservant quelques miettes pour la fin puis une grosse cuillerée à soupe de mélange chantilly mascarpone.

Déposez dessus une couche de mousse de framboises. Finissez par quelques miettes de spéculoos et surmontez d'une framboise avec petite feuille de menthe pour décorer.

Mettez au frais quelques heures.

Une Olympe Rosé sera rêvé pour ce délicieux dessert.