

# RECETTE TOP DESSERT AUX FRUITS



## INGREDIENTS pour 4 personnes

350 grammes de framboises

2 blancs d'œufs

15 cl de crème fraîche liquide entière

50 g de sucre en poudre

Facultatif : un peu de Chantilly, muesli ou flocons d'avoine, feuilles de menthe.

## COMMENT FAIRE

Lavez rapidement les framboises et mettez de côté 4 des plus fermes.

Mixez le reste avec le sucre.

Battez les blancs en neige très ferme et incorporez délicatement à la préparation précédente.

Garnissez les verres ou verrines de ce mélange. Laissez la préparation reposer au réfrigérateur pendant 3 heures..

Au moment de servir, déposez un peu de Chantilly sur la mousse devenue ferme, un peu de muesli, 1 framboise entière et une sommité de menthe. Bon appétit