

# RECETTE CREME AUX FRAMBOISES



## INGREDIENTS

Pour 4 personnes  
200 g de framboises  
20 cl de crème fraîche  
2 cuillères à café de sucre glace  
1 sachet de sucre vanillé  
4 sommités de menthe fraîche  
1 mixer pour la Chantilly

## COMMENT FAIRE

Chantilly : pendant 10 mn minimum, mettez la crème fraîche, les batteurs et le bol du mixer dans le congélateur. Plus ce sera froid, plus facile sera la prise en Chantilly.  
Battez la crème fraîche bien froide avec le sucre glace et le sucre vanillé.

Préparez une purée de framboises : nettoyez les framboises, gardez en 8 pour la déco,; passez les autres au mixer pour obtenir une purée assez fine. .

Mélangez avec délicatesse purée et Chantilly.  
Répartissez le mélange dans de jolies coupes.  
Décorez avec les framboises entières et la petite branche de menthe.  
Servez très frais.