



Verrines aux fruits

Verrines de gelée de chocolat blanc aux framboises



55 min **20 min** **5 min** **30 min** **203**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la gelée de chocolat blanc

120 g **Chocolat blanc**
20 cl **Eau**
6 g **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour le coulis de framboises

60 g **Framboise**
25 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Citron(s)
vert(s)**

Étape 1

Préparation du coulis de framboises

- 1 Ecraser à la fourchette les framboises avec le jus de citron et le sucre en prenant soin de conserver quelques framboises pour la décoration.
- 2 Verser le coulis de framboises dans le fond de chaque verrine.
- 3 Laisser prendre une trentaine de minutes au réfrigérateur ou une dizaine de minutes au congélateur.

Étape 2

Préparation de la gelée de chocolat et dressage

- 1 Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
- 3 Faire chauffer l'eau, dissoudre la gélatine bien essorée.
- 4 Mélanger la gélatine au chocolat blanc.
- 5 Fouetter la préparation pour bien l'homogénéiser.
- 6 Couler la gelée de chocolat blanc sur le coulis de framboises dans les verrines.

7 Décorer de framboises.