



Salades et soupes de fruits

Cuillères framboises, pistaches



| | | | | |
|--------------|--------------|----------|----------|-----------|
| 5 min | 5 min | 0 | 0 | 75 |
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 4 personnes

4 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**
2 c. à café **Pistaches**
4 **Framboise**
20 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation des cuillères

- 1 Mettre les pistaches dans un mortier et les écraser bien finement au pilon.
- 2 On peut également écraser les pistaches sur une planche grâce à un rouleau à pâtisserie.
- 3 Mettre la crème et le sucre dans un bol puis battre jusqu'à obtenir une chantilly épaisse.
- 4 Ajouter les pistaches à la crème et mélanger rapidement.
- 5 Répartir la crème sur les cuillères et finir en décorant d'une framboise.