

Verrines fraîcheur de Floraline, rhubarbe et framboises



RECETTE POUR
12 PERSONNES



PRÉPARATION
10 MINUTES



CUISSON
5 MINUTES



Ingrédients

- Coulis de framboises : 130 g de framboises fraîches + un demi-pot de confiture de framboises
- Jus d'un Demi citron
- Floraline : 1/2 litre de lait
- 5 cuillères à soupe de Floraline
- 2 sachets de sucre vanillé
- Rhubarbe: compote de rhubarbe toute prête.
- Autre: 4 biscuits Thé (ou autre biscuit sec
- 10 belles framboises
- 10 feuilles de menthe

Préparation

- 1 Coulis de framboises : mixer les framboises avec la confiture et le jus de citron
- 2 Dans une casserole faire chauffer à feu doux le lait, la Floraline, le sucre vanillé. La purée est prête lorsque le mélange a bien pris, il ne doit pas rester du lait au fond de la casserole. La texture doit être crémeuse.
- 3 Montage des verrines: Verser deux cuillères à café de Rhubarbe puis deux de Floraline puis deux de framboises. Sur chaque verrine, déposer un biscuit concassé, une framboise et une feuille de menthe.
- 4 Mettre au frais une heure environ (ou plus).
- 5 **Variante :** Cette mousse peut également se faire avec des fraises.