

Framboises au sirop d'érable et spéculoos



(pour 2)

*250 g de framboises
½ citron vert
5 cl de sirop d'érable
50 g de spéculoos
1 sachet de sucre vanillé
5 cl de crème fraîche
1 yaourt nature*

Arrosez les framboises de sirop d'érable et réservez au réfrigérateur.

Broyez les spéculoos en poudre. Fouettez légèrement la crème et le yaourt avec le sucre, le jus et le zeste de citron vert. Réservez au frais.

Au moment de servir, répartissez la moitié de la crème au fond des verres. Déposez un peu de poudre de spéculoos puis recouvrez de framboises avec leur sirop. Ajoutez le reste de crème et parsemez le reste de poudre de spéculoos.