



CREMEUX DE FAISSELLE AU CITRON ET FRAMBOISES



Pour 10 verrines ou 6 verres plus grands:

- 100 g de confiture de framboises
- 250 g de faisselle bien égouttée (à 0% si vous voulez)
- 60 g de sucre en poudre
- 100 g de crème fraîche épaisse (ou de mascarpone)
- Le jus d'un citron vert très juteux
- Une trentaine de framboises

Dans un saladier, mélanger le fromage blanc et le sucre, ajouter le crème et le jus de citron. Battre au fouet pour aérer l'ensemble qui doit être bien onctueux.
Dans le fond de chaque verrine, déposer un peu de confiture. Recouvrir avec le crèmeux de fromage blanc et terminer avec les framboises.