



Verrine rose

### Ingrédients pour 6/7 verrines

#### Chantilly à la rose

- 20 cl de crème entière
- 2 c à soupe de sirop de rose

#### Mousse framboises

- 200 g de mascarpone
- 300 g de framboises
- 3 c à soupe de sucre à la rose

#### Perles décor en sucre

Préparer la chantilly en mélangeant le sirop et la crème bien froide.

Mettre dans un siphon lui aussi bien froid. Installer la douille puis percuter une bouteille de gaz. Secouer le siphon et placer au froid jusqu'à utilisation.

Préparer la mousse, mixer très finement les framboises, passer au tamis pour retirer les petits morceaux de graines qui restent. Mélanger avec le sucre à la rose, ajouter le mascarpone en mixant pour obtenir une mousse bien homogène. Répartir la mousse dans les verrines et mettre au froid jusqu'au moment de servir.

Au dernier moment couvrir la mousse framboises de chantilly à la rose, décorer des perles de sucre, servir de suite.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>