



TRIFLE ISPAHAN



Pour 6 verrines ou coupes:

18 petits macarons framboises ou 6 biscuits de Reims cassés en petits morceaux
200 g de framboises fraîches ou surgelées (j'ai utilisé des framboises brisées de Mr P...)

Une crème anglaise faite avec:

½ l de lait
3 jaunes d'œufs
80 g de sucre en poudre
1 càc d'arôme rose

La crème anglaise:

Faire bouillir le lait. Pendant ce temps battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Enlever le lait du feu et incorporer le tout doucement à l'appareil jaunes et sucre puis, remettre sur le feu en tournant sans arrêt jusqu'à épaississement de la crème. Celle-ci doit napper la cuillère. Hors du feu, ajouter l'arôme rose. Ne jamais laisser bouillir. Réserver le laisser refroidir.

Finition:

Mettre la moitié des brisures de gâteaux au fond des verres, recouvrir avec 3 ou 4 càs de crème anglaise à la rose, ajouter des framboises, continuer avec les miettes, la crème et des framboises, finir avec un peu de crème et réserver au frais au moins 2 heures. Beaucoup plus si vous voulez. Décorer soit avec un petit gâteau, soit avec une framboise entière (je n'en ai pas trouvé).

Ce petit dessert vite fait a fait beaucoup d'effet. Le goût de la rose est à la fois présent et délicat.