



VERRINES FRAMBOISE – VIOLETTE – MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

Pour 7 personnes

250g framboises fraîches - 9 gouttes d'arôme de violette* - 50g sucre en poudre - QS violettes de Toulouse cristallisées –

200g chocolat ivoire - 1 feuille de gélatine - 100g lait frais 1/2 écrémé - 200g crème fleurette - 1/2 gousse de vanille –

Commencer par les framboises : garder 14 framboises, écraser le reste avec le sucre, ajouter l'arôme, mélanger. A l'aide d'une poche à douille (le bout tout simplement coupé aux ciseaux), répartir dans le fond de 7 verrines.

Mousse au chocolat blanc :

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Porter à ébullition le lait avec la vanille grattée. Essorer la gélatine. La fouetter dans le lait chaud. Fondre le chocolat au bain-marie et y ajouter le lait en 3X. Laisser tiédir, ajouter la crème fleurette montée mousseuse. Laisser refroidir. Pocher dans les verrines. A placer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Décorer de 2 framboises + 2 pétales de violette cristallisés.