

Crèmes à la framboise & chocolat blanc



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

1 heure



CUISSON

5 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 125g de framboises fraîches
- 125 ml de lait d'avoine
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 50g de chocolat blanc



Avec un mixeur ou un blender, mixez les framboises avec le lait d'avoine.

Dans une casserole, mélangez la fécule de maïs avec une cuillère à soupe du mélange framboise/lait d'avoine mixé. Cela permet d'éviter les grumeaux.

Versez le reste du mélange framboise/lait d'avoine et portez à ébullition en remuant de temps en temps.

Lorsque la préparation épaissit, retirez du feu et ajoutez les carreaux de chocolat blanc.

Mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat blanc soit entièrement fondu et intégré à la préparation.

Versez la préparation dans des ramequins.

Laissez refroidir à température ambiante.

Lorsqu'ils sont tièdes, mettez-les au réfrigérateur et laissez-les reposer au minimum 1 heure.

A déguster bien froid.