

Verrines rose / framboise

Écrit par Hélène
Mardi, 14 Février 2012 11:10 -



Pour 4 personnes.

Préparation : 15 minutes

Ingrédients :

- 4 biscuits roses de Reims
- Une vingtaine de framboises
- 10 cl de crème entière liquide
- [Pétales de rose cristallisés L'épicerie de Provence, en vente sur Bienmanger.com](#)
- Sirop de rose bio
- Quelques gouttes de colorant alimentaire rose
- Quelques gouttes d'arome naturel de framboise
- Une cuillère à café de cassonade

Contenants :

4 grandes verrines

Préparation :

Dans le fond de chaque verrine, déposez un biscuit rose de Reims coupé en 2 ou 4 morceau. Nappez avec un peu de sirop de rose bio.

Montez la crème en chantilly (si possible avec le Speedy Chef Tupperware®, c'est plus rapide et inratable). Incorporez la cuillère de cassonade. Mélangez de nouveau avec votre batteur ou le Speedy Chef.

Ajoutez les framboises, le colorant, l'arome de framboise et un filet de sirop de rose bio, selon votre goût.

Répartir dans les verrines.

Faire prendre au moins 3 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, disposez quelques pétales de rose cristallisés L'épicerie de Provence sur

Verrines rose / framboise

Écrit par Hélène
Mardi, 14 Février 2012 11:10 -

chaque verrine.