

Verrines à la Ricotta et aux Framboises

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- FROMAGE "RICOTTA"	250 g
- CREME FRAICHE	2 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	3 c à soupe
- FRAMBOISES	300 g
- BISCUITS SABLÉS	3

Recette:

- Dégelez les framboises si nécessaire. Réservez-en 6 pour la décoration.
- Passez les framboises au mixer afin d'obtenir un sirop.
- Mélangez la ricotta, la crème fraîche, le sucre et les framboises mixées avec un fouet.
- Ecrasez les sablés avec une fourchette.
- Placez 1 c à soupe de biscuit écrasé dans le fond des verres.
- Nappez avec la crème au framboise.
- Garnissez encore de biscuit écrasé et d'une framboise avant de réserver au frigo pendant au moins 2 heures.



Remarque:

Si vous souhaitez ; vous pouvez passer le sirop de framboises à travers un tamis pour éviter les petits pépins de ces fruits.