

## *Mousse Nutella - Framboises*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- NUTELLA (PÂTE À TARTINER) 6 c à soupe
- CREME FRAICHE 250 ml
- FRAMBOISES 12
- COULIS DE FRAMBOISES

### **Recette:**

- Montez la crème en chantilly bien ferme.
- Ajoutez le nutella et continuez de fouetter pour homogénéiser le tout.
- Avec une poche à douille, remplissez la moitié des verrines ajoutez une framboise et un peu de coulis puis remplissez le verre de mousse. Terminez de nouveau avec un peu de coulis et une framboise en garniture.
- Réservez au frais.

