





VERRINES DE FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRAMBOISE



Ingrédients :

- 400g de fromage blanc 
- 2 Cuillères à soupe de miel 
- 200g de framboises 
- Une cuillère à soupe de jus de citron 
- 5 biscuits spéculos 

Matériel :

- Saladier 
- Une cuillère à soupe 
- 4 Verrines 
- Un mixer 

Préparation :

- 1) Dans un saladier mélanger le fromage blanc avec une cuillère à soupe de miel



- 2) Nettoyer les framboises et mixer-les avec le reste de miel.



- 3) Ecraser grossièrement les spéculos

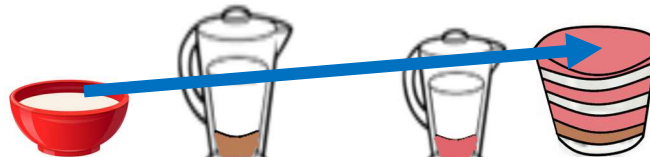


- 4) Verser dans chaque verrine



- 5) Repartir dans le fromage blanc dans les verrines en alternant avec le

coulis de framboise.



- 6) Servir très frais