

Verrines fraîches aux framboises

Pour 2 personnes :

- 120 g de framboises fraîches ou surgelées + 6 framboises fraîches
- entre 90 et 120 g de yaourt grec (j'ai aussi testé avec du yaourt à la vanille)
- sucre glace
- 14 g de sucre en poudre
- 30 mL de jus d'orange
- céréales Extra de Kellogs (ou encore du biscuit de votre choix concassé)
- 1/2 feuille de gélatine

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Mélanger les 120 g de framboises, le sucre en poudre et le jus d'orange dans une casserole. Laisser cuire 5 min à feu moyen. Retirer du feu et laisser tiédir.

Mélanger le yaourt grec avec du sucre glace (goûter).

Ajouter la gélatine essorée dans la compotée de framboises, mélanger et verser de façon égale dans deux verrines.

Laisser prendre au frais.

Quand la gelée a pris, ajouter du yaourt dans chaque verrine, terminer par les céréales (au moment du service pour ne pas qu'elles ramolissent), et les framboises. Servir frais.

