



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Les desserts de Martine revisités .



*Ingrédients pour 1 personne :*

- 1 boule de glace framboises
- 15 g de sucre
- 3 c.à.s de fromage blanc 20%
- 40 g de framboises

- Préparer un coulis de framboises en réduisant les framboises et le sucre à feu doux
- Passer au tamis pour filtrer les pépins, laisser refroidir puis placer au réfrigérateur
- Dans un ramequin disposer le fromage blanc, une boule de glace framboise
- Verser un peu de coulis par dessus, décorer de framboises entières

*Astuce : Pour une boule parfaite, plonger la cuillère à glace dans un bol d'eau chaude*

