

Crème vanillée, aux framboises et aux amandes grillées :

Ingrédient (pour 4 personnes) :



- 50 cl de lait demi écrémé
 - 75g de farine JOCK
- 200g de framboises fraîches ou surgelées
 - 1 cuil. À soupe de kirsch fantaisie
 - 4 cuil. À soupe de sucre
 - 40 g d'amandes effilées



Préparation de la recette :

Versez la farine dans une casserole et la délayer avec le lait à l'aide d'un fouet. Amenez à ébullition et laissez cuire pendant 6 minutes tout en fouettant de temps en temps pour éviter les grumeaux.

Versez la crème dans un récipient et laissez refroidir à température ambiante.

Mélangez les framboises avec le kirsch et le sucre en poudre.

Grillez les amandes effilées dans une poêle antiadhésive.

Dressez les verrines : déposez les framboises au fond, recouvrir de crème puis parsemez d'amandes effilées.

Entreposer au réfrigérateur pendant 2 heures.