

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

## FRAMBOISES A LA CREME DE COCO FOUETTEE



Pour 2 personnes :

- 1 bol de framboises surgelées
- 1 brique de crème de coco de 200 ml
- 4 c. à soupe de miel

Versez les framboises dans un bol et laissez dégeler à température ambiante pendant 4 heures. Pendant ce temps, placez au réfrigérateur la crème de coco et au congélateur, le bol et les fouets du batteurs.

Ouvrez la boîte de coco et versez la crème dans un chinois pour évacuer l'eau. Sortez le bol et les fouets du congélateur et montez la crème.

Disposez au fond d'une verrine une couche de framboises. Déposez par-dessus une bonne cuillère à soupe de miel, puis une bonne couche de crème fouettée. Versez une nouvelle couche de framboises puis de crème fouettée. Versez la deuxième cuillère à soupe de miel et placez sur le dessus quelques framboises.

Renouvelez l'opération pour l'autre verrine.

Servez frais.