

## Verrines au yaourt grec et coulis de framboises

Pour 4 personnes

250 g de framboises surgelées – 50 g de myrtilles – 50 g de sucre – le jus d'1/2 citron – 150 g de crème épaisse – 100 ml de yaourt grec – des macarons.

Dans une casserole versez le sucre et le jus de citron, ajoutez 200g de framboises. Portez à ébullition et laissez mijoter 20 à 30 min en mélangeant de temps en temps. Puis, passez au chinois pour retirer les graines et laissez refroidir. Dans un bol, mélangez la crème épaisse et le yaourt grec, sucrez légèrement (sucre vanillé) et mettez au frais.

Répartir le coulis de framboises dans des verrines, ajoutez la préparation crème et yaourt et mélangez un peu. Garnissez avec le reste des framboises et les myrtilles ; Ajoutez un macaron.

