

Recette : Coupes fromage de chèvre et framboises

Un dessert original et rapide à préparer qui donne 12 petites coupes

Accessoires requis :

- Bol
- Fouet à main
- Poche à pâtisserie



Ingrédients:

- 115 g de fromage de chèvre non affiné à pâte molle
- 55 g de framboises congelées
- 45 g de fondant blanc *
- 45 g de chocolat blanc en pastilles *
- 12 petites coupes à porto en chocolat extra-amer de format moyen *
- Framboises entières pour décoration (facultatif)

Préparation:

1. Fondre délicatement le chocolat blanc au four à micro-ondes (à médium) ou bain-marie;
2. Décongeler les framboises et laisser tiédir si nécessaire
3. Mélanger au fouet le fromage de chèvre avec les framboises tièdes;
4. Réchauffer légèrement le fondant au four à micro-ondes pour le ramollir et incorporer au mélange;
5. Incorporer le chocolat blanc fondu tiède;
6. Avec une poche à pâtisserie, garnir les coupes du mélange;
7. Réfrigérer pendant une heure et servir.
8. Décorer chaque coupe d'une framboise

Variante :

Remplacez le fromage de chèvre par du fromage à la crème

** Disponible chez Érico dans notre sélection de produits pour la préparation de pâtisseries et chocolats*



Chocolaterie créative
Musée du chocolat

634, rue Saint-Jean, Québec, QC
418 524-2122

info@ericochocolatier.com