



Gourmandise Framboise et Chocolat

Mise en œuvre pour 30 verrines

- Faire cuire 1 kg de framboises surgelées avec 150 g de sucre jusqu'à consistance souhaitée et garnir les verrines sur 2 à 2,5 cm de hauteur.
- Réaliser 2 litres d'appareil à **Crème Brûlée NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi et le verser chaud sur 240 g de chocolat râpé.
- Mélanger pour homogénéiser la préparation.
- Garnir les verrines avec la crème chocolat et faire prendre au froid.
- Avant de servir décorer avec quelques framboises fraîches.

