

# Framboises au chocolat blanc



## Ingrédients pour 6 portions

- 500 g de framboises
- 1 citron
- 4 c. à soupe de sucre glace
- 200 g de chocolat blanc
- 250 g de QimiQ
- 50 g de sucre
- 150 g de mascarpone
- 250 g de crème fouettée

## Préparation

1. Battre au mixeur la moitié des framboises pour les réduire en purée.
2. Râper le zeste du citron et presser le citron. Mélanger le zeste et le jus de citron avec le sucre glace et les framboises réduites en purée. Ajouter le reste des framboises entières.
3. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.
4. Brasser le QimiQ, ajouter le mascarpone, le sucre et le chocolat fondu. Mélanger le tout.
5. Incorporer la crème fouettée.
6. Disposer la moitié de cette crème au chocolat dans des coupes à dessert, répartir la préparation aux framboises par-dessus et ajouter le reste de la crème.
7. Laisser reposer au frais pendant deux heures avant de servir.