



# VERRINE FRAMBOISE

TEMPS DE PREPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 6 MIN

## INGREDIENTS

Pour 4 personnes:

speculos  
framboise  
100 g de sucre  
1 l de lait végétal  
2 jaunes d'oeufs  
1 càc de vanille

## PREPARATION

1. Ecraser les speculos selon vos goûts.
2. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter la farine et mélanger au fouet en incorporant petit à petit 1/2 verre de lait. (mélanger bien pour éviter les grumeaux).
4. Dans une casserole faire chauffer le lait et la vanille 3-4 minutes.
5. Puis ajouter le mélange précédent, et remuer jusqu'à ébullition. Votre préparation doit avoir épaissie.
6. Dans des verrines, mettre 2 càs de speculos, puis la crème et des framboises. Si vos verrines sont grande vous pouvez faire deux étages en mettant une couche de speculos en intermédiaire.

### NOTES:

VOUS POUVEZ LES CONSERVER 24H AU FRIGO.