

# Crème de framboise au romarin

Un dessert fruité au fromage frais, parfait pour l'été !

environ 6 verrines



Débutant

up to 20 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

6 verrines

### Ingrédients:

300 gr. de framboises  
50 gr. de sucre glace  
125 gr. de crème fraîche épaisse  
100 gr. de fromage frais à tartiner ou cream-cheese  
2 sachets de Mon Cremfix Dr. Oetker  
2 brins de romarin

- 1 Triez les framboises et réservez-en quelques-unes puis réduire le reste en purée.
- 2 Mélangez le sucre glace, la crème fraîche épaisse (réservez une cuillère à soupe pour la décoration), le fromage frais et les sachets de Cremfix. Ajoutez la préparation à la purée de framboise et travaillez les ingrédients au batteur électrique.
- 3 Effeuiliez les brins de romarin, ciselez-les finement et ajoutez-les à la préparation préalablement obtenue. Versez la préparation dans les verrines et surmontez avec le reste de crème fraîche épaisse, les framboises réservées et quelques brins de romarin.

### Conseils

- Pour cette recette, vous pouvez également utiliser des framboises congelées. Laissez-les décongeler avant utilisation.