

## **Blanc manger au coulis framboises**



### **Ingrédients** (pour 4 personnes) :

200 g de framboises  
400 g de fromage blanc en faisselle  
30 cl de crème liquide  
4 cuillères à soupe de marmelade de framboises sans sucre ajoutés  
6 feuilles de gélatine  
1 cuillère à soupe de fructose

### **Préparation** :

1. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau tiède.
2. Montez la crème en chantilly.
3. Après avoir égoutté la gélatine fondue, mélangez la avec la chantilly, le fromage blanc bien égoutté et la marmelade de framboises.
4. Garnissez des cercles (ou à défaut des ramequins) en incorporant quelques framboises dans chacun d'eux.
5. Préparez le coulis en passant le reste des framboises au mixer avec le fructose.
6. Pour servir, décerclez sur l'assiette et nappez de coulis