

Tartelettes chocolat blanc/framboises



Ingrédients :

- * mini-tartelettes sucrées Ducourtieux (@Ets Salvi)
- * 150gr de chocolat blanc Zephyr Barry (@Ets Salvi)
- * 25cl de crème 30 % (@Ets Salvi)
- * 2 oeufs
- * des framboises surgelées Boiron (@Ets Salvi)

Recette :

Au bain-marie, faites fondre le chocolat blanc. Ajoutez les œufs, en remuant de sorte à ce qu'ils ne cuisent pas.

Hors du feu, ajoutez la crème.

Versez votre préparation dans les minis-tartelettes.

Enfournez 20 minutes à 150° (Th.5), laissez ensuite prendre au frais.

Déposez les framboises.

Pour le décor, vous pouvez opter pour des éclats de pistache ou du sucre glace.

Disponible aux Etablissements Salvi :

Les tartelettes, le chocolat blanc/lait/noir (Barry – origine), la crème, Les framboises, les pistaches hachées, le sucre glace.