

Petites crèmes frambitron

Pour deux personnes

- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 jus de citron+du lait pour faire 100 ml
- 5 cl de crème fraîche
- sucre pour caraméliser
- 100 g de framboises



→ Fouetter le jaune d'oeuf et le sucre dans un bol. Ajouter le citron et mettre le bol dans une casserole d'eau chaude sur le feu et fouetter jusqu'à ce que le mélange double de volume. Retirer du feu, répartir les framboises dans des ramequins, verser la crème et mettre au frais au moins 2 heures.

Sortir et déguster tel quel ou saupoudrer de sucre et caraméliser au chalumeau. J'ai pris la photo à la sortie du frigo et j'ai bien fait car on a bien tenté la caramélisation mais le résultat n'était pas terrible....soit on ne maîtrise pas assez bien le chalumeau, soit le sucre utilisé n'était pas le meilleur (je n'avais plus que du sucre glace)...ou les deux!!!

Bon appétit !!

