

Fromage blanc au sirop de violette et aux framboises

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Il vous faut pour 6 personnes

• 800 g de faisselle • 75 g de sirop de violette • 350 g de framboises • des pétales ou des brisures de violette cristallisés • 100 g de crème liquide

Egoutter la faisselle pendant 5 minutes (sans la presser) pour retirer le petit lait. La mettre dans un saladier, ajouter la crème, le sirop de violette et mélanger quelques minutes au fouet.

Ajouter les 2/3 des framboises et mélanger délicatement avec une spatule. si vous utiliser des framboises surgelées, les laisser décongeler avant, sinon, elles rendraient de l'eau dans le fromage blanc, eau qui remonterait à la surface de vos coupes par la suite.

Verser dans des coupes pas trop grandes et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Au moment de servir, déposer sur le fromage blanc les framboises restantes, et saupoudrer de pétales de violette.