

Nuages aux framboises

Dessert

Temps de préparation : 10 minutes

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 3 petits suisses
- 2 blancs d'oeufs
- 1 cuillère à soupe d'édulcorant en poudre
- 250 g de framboises

Préparation de la recette :

Battre les blancs d'œufs en neige jusqu'à une consistance presque ferme.

Ajouter l'édulcorant.

Battre encore pour obtenir une mousse ferme et brillante.

Ajouter un à un les petits suisses et bien mélanger, délicatement.

Placer quelques framboises au fond de jolis verres.

Les recouvrir de la préparation aux petits suisses, puis alterner à nouveau framboise et mousse aux petites-suissees.

Décorer de quelques framboises.