



## BAVAROIS AUX FRAMBOISES

- 1 sachet de gélatine
- 2 c. à soupe d'eau froide
- 3 jaunes d'œufs
- 4 c. à soupe de sucre
- 1 tasse de lait
- 1 tasse de coulis de framboises
- ½ tasse de crème à fouetter 35%
- 1 casseau de framboises

Mélangez la gélatine dans l'eau froide. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne jaune pâle. Ajoutez le lait chaud avec la gélatine. Chauffez sur un feu doux.

Remuez à l'aide d'une cuillère en bois et faites cuire jusqu'à ce que le mélange recouvre la cuillère. Surtout, ne le faites pas bouillir. Versez la moitié du coulis de framboises. Laissez refroidir sans que le mélange se fige complètement.

