



Verrines estivales

Ingrédients

Pour 4 verrines

- un demi-melon (cantaloup ou melon miel) coupé en morceaux (sans la pelure)
- 150 g de framboises
- le jus d'un demi-citron
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre
- 30 ml (2 c. à soupe) de fromage à la crème
- 5 biscuits secs broyés* ou de la chapelure Graham

Pour décorer la verrine (facultatif)

- sucre à glacer
- petites pépites de chocolat
- 4 belles framboises

* Utilise le fond d'un verre ou un rouleau à pâte pour broyer les biscuits.



Conseil

Lave la pelure du melon et du cantaloup avant de les couper. Cela évitera que des microbes présents sur la pelure soient introduits dans la chair par le couteau.



L'AIDE D'UN ADULTE EST REQUISE



1 Mets les morceaux de melon et une cuillerée à soupe de sucre dans un mélangeur. Verse ensuite la purée de melon dans quatre verres. À l'aide d'une petite cuillère, saupoudre un peu de biscuits broyés (3 mm d'épaisseur).

Préparation



2 Passe au mélangeur les framboises, le reste du sucre, le fromage à la crème et le jus de citron. Verse doucement le mélange à la framboise sur les biscuits broyés.



3 Dépose un peu de biscuits broyés, de sucre à glacer et quelques pépites de chocolat sur le dessus. Place une framboise sur chaque verre. Mets tes verrines au congélateur pendant une heure. Servir bien frais !