

## ENTREMET AUX FRAMBOISES



### Ingrédients :

- 4 jaunes d'œufs
- 4 gobelets de lait
- 1 gobelet de Canderel
- 1/2 c à c d'extrait de vanille
- 400 g de framboises
- 5 feuilles de gélatine de 2 g

### Préparation :

- mettre dans le bol les jaunes d'œufs avec le lait et l'extrait de vanille et faire cuire 4 minutes à 80° vitesse 1
- pendant ce temps faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- à l'arrêt de la minuterie, incorporer le Canderel et les feuilles de gélatine ramollies et essorées, mixer 5 secondes à vitesse 3
- verser la préparation sur les framboises, mélanger délicatement et répartir dans un moule à charlotte
- mettre au frais et attendre quelques heures avant de déguster

**Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre "La forme thermomix "**