

## Gelée de chocolat blanc, framboises et basilic

Préparation 10 mn

Cuisson 5 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour la gelée

120 g de chocolat blanc

20 cl d'eau tiède

Le zeste d'une 1/2 orange qui a disparu à la lecture de la recette

2 feuilles de gélatine

Pour la pulpe de framboises

60 g de framboises ( je dirai 90-100g )

25 g de sucre ( pour moi 35 g)

1 c à c de jus de citron vert ( 1 petite c à s )

Pour la finition

6 feuilles de basilic

6 framboises

30 g de sucre

10 g de noix de coco râpée

Préparer la gelée en faisant fondre le chocolat dans une casserole et en lui ajoutant l'eau tiède et la gélatine trempée dans l'eau froide pour la ramollir et essorée. Fouetter vivement l'ensemble et laisser refroidir et épaissir très légèrement.

Préparer la pulpe en écrasant les framboises avec le sucre et le citron vert.

Dans un verre à vodka ou autre à amuse-bouche, mettre une belle cuillère à soupe de pulpe de framboises et verser dessus délicatement la préparation au chocolat blanc. Mettre 2 h au frigo.

Quand la gelée est prise ajouter une framboise sur chaque verre et une feuille de basilic humidifiée et trempée dans le mélange sucre et noix de coco.

Ces proportions conviennent pour la version dessert pour 2 personnes et j'ai pu faire une version amuse-bouche en plus.

Pour le zeste d'orange je suppose qu'il était prévu de le rajouter finement râpé au chocolat mais je ne l'ai pas fait.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>