

# CHOU A LA CREME AUX FRAMBOISES



**Pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

**16 chouquettes**

**2 citrons verts**

**300 g de framboises**

**4 c à c de sucre glace**

**20 cl de crème liquide entière**

**Fouetter le crème liquide en chantilly en ajoutant le sucre glace à la fin. (La crème doit être froide ainsi que le bol et les batteurs qui auront été entreposés au congélateur pendant ¼ d'heure environ.)**

**Ecraser les framboises à la fourchette. Zester les deux citrons.**

**Incorporer les framboises (sans le jus) et les zestes de citron à la crème chantilly.**

**Ouvrir les chouquettes en deux.**

**Au moment de servir, garnir les chouquettes avec de la crème.**