

## VERRINES AU LEMON CURD ET PUREE DE FRAMBOISES



Réfrigération 2 h

200 g de framboises

4 œufs

200 g de sucre

Le jus de 4 citrons jaunes

Battre 100 g de sucre avec les œufs puis ajouter le jus des citrons. Porter à ébullition dans une casserole en remuant jusqu'à épaissement.

Répartir la préparation dans 6 verrines et mettre au réfrigérateur.

Garder quelques framboises pour la déco et écraser les autres à la fourchette avec le reste de sucre. Réserver au frais jusqu'au montage.

Au moment du service, répartir la purée de framboises sur le lemon curd. Ajouter les framboises gardées pour la déco et servir.