

Verrine Framboise-Litchi & Graines de Chia
75 portions



1. 1 étui de 720 g de Pot de Crème saveur Framboise-Litchi alsa Professionnel
3 L de lait $\frac{1}{2}$ écrémé
2 L de lait de coco
1 L de crème liquide
450 g de graines de chia
400 g de Sauce Framboise alsa Professionnel
1 boîte 3/1 de litchis au sirop léger (1,3 kg égouttés, ou équivalents en litchis frais)
50 framboises

Porter le lait, le lait de coco et la crème à ébullition.

Verser la préparation saveur Framboise-Litchi alsa Professionnel dans les liquides bouillants, mélanger avec un fouet jusqu'à complète dissolution.

Hors du feu, ajouter les graines de chia en pluie, mélanger à nouveau.

Répartir la préparation dans des verrines.

Mettre au frais au moins 2 h.

Égoutter soigneusement les litchis, tailler en petits dés.

Au moment de servir, verser l'équivalent d'une cuillerée à soupe de sauce framboise sur chaque verrine, déposer une cuillerée de litchi & une framboise.

Astuce : les graines de chia peuvent être remplacées par la même quantité de billes de tapioca (perles du Japon). Dans ce cas, celles-ci doivent être cuites durant 15 min dans le mélange lait-lait

de coco-crème, jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.