

**Verrines vanille-framboise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/10/verrines-vanille-framboise-p1050860-r.jpg) **Pour 5 Verrines vanille-framboise**

**- 200 g de lait  
- 1 gousse de vanille  
- 3 jaunes d'œufs  
- 45 g de sucre en poudre  
- 4,5 g de gélatine (2feuilles+ ¼ de feuille)  
- 200 g de crème fleurette  
-** [**coulis de framboise**](https://recettes.de/coulis-de-framboise) **- quelques** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **(1)  
-** [**menthe**](https://recettes.de/menthe) **fraîche**

Réaliser le [**coulis de framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Ouvrir la gousse de vanille et en recueillir les graines.  
Porter à ébullition le lait avec les graines de vanille.  
Pendant que le lait chauffe, fouetter dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre en poudre.  
Verser le lait bouillant sur les œufs tout en fouettant.  
Reverser le mélange dans la casserole et faire chauffer en remuant sans arrêt jusqu'en limite de l'ébullition, dès que la crème nappe la cuillère.  
Retirer du feu et ajouter la gélatine bien essorée et remuant pour la faire dissoudre.  
Reverser la crème anglaise dans le saladier et laisser refroidir en remuant souvent   
Monter en chantilly la crème fleurette très froide. En réserver 40 g au froid.  
Lorsque la crème anglaise commence à épaissir, ajouter délicatement la crème montée.  
Répartir la crème bavaroise dans les verrines.  
Couvrir et mettre au frais jusqu'à ce que la crème soit prise (entre 2 et 3 heures).  
Avant de servir décorer chaque verrine de quelques framboises, d'un toupet de crème   
Napper de quelques gouttes de coulis de framboise et ajouter une feuille de menthe.