**Crème rose**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 150 g de mascarpone  
- 150 g de** [**coulis de framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/) **- 200 g de framboises (surgelées pour moi)  
- 50 g de sucre  
- le jus d'½ citron (3 càs)**  
  
**4 coupes transparentes**

Si comme moi vous voulez préparer votre coulis de framboises, rendez-vous [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).  
Mettre les framboises dans un petit saladier avec le sucre et le jus de citron.  
Remuer délicatement et les laisser macérer pendant une heure.  
Fouetter le mascarpone avec le coulis de framboise jusqu'à obtention d'une crème lisse.  
Répartir les ¾ des framboises au fond des coupes.  
Répartir la crème au mascarpone.  
Déposer sur le dessus les framboises restantes ainsi que le jus de macération.  
Un petit toupet de menthe pour le plaisir des yeux et hop au réfrigérateur.  
À savourer bien frais.