

Polenta au coulis de framboise cookeo



Un dessert au cookeo qui change un peu de nos habitudes . Cela ressemble un peu à de la semoule. Tout cela avec un coulis framboise (pour ce coulis je l'ai acheté tout fait en attendant la saison des framboises). Pour cette recette on utilise que la fonction dorer .Bonne dégustation !!!

Ingédients

70 g de polenta

100 ml de crème fraîche liquide

400 ml de lait

40 g de sucre

1 cuillère à soupe d'arôme vanille

Coulis de framboise

Préparation

Mode dorer

Versez le lait ,la cuillère à soupe d'arôme vanille et le sucre.

Portez à ébullition.

Ajoutez ensuite la crème fraîche et la polenta et faites épaissir .

Versez la préparation dans des pots et laisser refroidir dans un premier temps à l'air libre puis au frigo.

Versez le coulis de framboise au moment de servir et dégustez.