

## Crème légère aux framboises

Mini-recette

Pour 4 personnes.

1 œuf, 1/4 l de crème anglaise, 200 g de framboises fraîches ou surgelées selon la saison.

Battre en neige le blanc d'œuf.

L'incorporer à la crème anglaise et aux framboises.

Servir.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.