

# Dôme rose au yaourt litchi-framboise, chocolat blanc et riz soufflé

Pour 16 Dômes

Préparation(mettre tout à portée de main): 5 min

temps de réalisation: env. 15 min

passage au congélateur: 1h

## Ingrédients

60g d'eau

3 feuilles de gélatine

2 yaourts aux litchis

(ou 2 yaourts nature +70g de litchis)

50g de riz soufflé

30 g de sucre semoule

120 g de crème liquide entière

Une trentaine de framboises

120 g de chocolat blanc

1 càs d'eau de rose (facultatif)

## Au travail:

Dans une casserole, porter le sucre et l'eau à ébullition, puis incorporer la gélatine égouttée, ainsi que l'eau de rose. Incorporer les yaourts aux litchis. (Si vous utilisez des yaourts nature, mixez préalablement les litchis en petits morceaux) et mélanger avec la préparation.

Réserver.

Dans une jatte, monter la crème en chantilly, puis incorporer le mélange au yaourt ainsi qu'une dizaine de framboises, tout en continuant à battre à vitesse minimum, jusqu'à obtention d'une crème rose homogène.

Verser la préparation dans des moules en silicone jusqu'au  $\frac{3}{4}$ , puis disposer une framboise dans chaque part. Placer le moule au congélateur pendant 1 heure environ.

Faire fondre doucement le chocolat blanc. Quand le chocolat est fondu, ajouter le riz soufflé et mélanger doucement à la cuillère en bois, le temps que tout soit bien enrobé.

Ressortir les moules du congélateur et répartir ensuite cette préparation dans les moules, par-dessus la crème au yaourt bien prise, en tassant.

Bien aplatir, puis remettre au congélateur.

Démouler congelé, environ 1 heure avant de servir. Les dômes doivent se servir décongelés pour dévoiler tous leurs arômes!



Servir avec un coulis de framboises ou de fraises par exemple et décorer d'une feuille de menthe

Ce dessert peut se préparer la veille pour éviter la panique dans la cuisine !  
Juste démouler 1 h avant la consommation, finir la décoration et... déguster



Une recette? Une date d'atelier culinaire? Tout est sur mon blog:

<http://superbol.over-blog.com/>



lien de la recette faite au Thermomix :

<http://superbol.over-blog.com/article-dome-rose-au-yaourt-litchi-framboises-chocolat-blanc-et-riz-souffle-51731138.html>