



Croûte :

1½ tasse (160 g) de noix rôties au miel
½ tasse (50 g) de noix de coco sucrée, râpée
¼ tasse (60 g) de beurre fondu

Crème citronnée

1 tasse (250 ml) de fromage blanc
1 tasse (250 ml) de fromage à la crème à température ambiante
½ tasse (75 g) de sucre à glacer
½ tasse (125ml) de crème 35 %
Zeste d'1 gros citron lavé
Jus de 2 gros citrons (environ 1/2 tasse/125ml)
170 g de framboises congelées/décongelées (ou framboises fraîches si de saison)

Finition :

¼ tasse (25 g) de noix de coco grillée, sucrée et râpée
⅔ tasse (160 ml) de crème 35 %
Zeste d'1 citron lavé

Croûte :

Mettre les noix rôties au miel, la noix de coco et le beurre fondu dans le bol d'un robot culinaire muni de la lame d'acier. Actionner à vitesse élevée jusqu'à l'obtention d'une chapelure homogène moyennement fine.

Répartir la chapelure entre 8 verrines (ou pot Masson) d'une contenance d'une tasse (250 ml)
Remplir chaque verrine de 1/4 tasse (60 ml) de chapelure et bien tasser à l'aide du dos d'une cuillère à soupe.

Crème citronnée:

Dans le bol du batteur sur socle, muni du gros fouet, mélanger à moyenne vitesse, le fromage blanc, le fromage à la crème, le sucre à glacer, la crème 35 %, et le zeste et le jus de citron jusqu'à ce que la préparation soit crémeuse, lisse et homogène.

Répartir la crème citronnée dans les verrines, sur la croûte et égaliser le dessus avec le dos d'une cuillère.

Faire une couche de framboises sur chaque crème citronnée. Couvrir et laisser refroidir au moins 1 heure au réfrigérateur.

Finition :

Griller la noix de coco dans une poêle à sec ,sur feu moyen. Remuer constamment en surveillant de près, car le sucre peut brûler en un instant !

Quand la noix de coco commence à dorer, après environ 1 minute, la retirer du feu, la transférer dans un plat et la laisser refroidir.

Monter la crème 35 % en chantilly , au batteur électrique.

Incorporer le zeste de citron.

Ajouter une généreuse cuillère à soupe de chantilly dans chaque verrine, saupoudrer de noix de coco grillée et servir immédiatement.