Verrine Framboise-Litchi & Graines de Chia
37 portions

1. 1 sachet(s) de 360 g de Pot de Crème saveur Framboise-Litchi alsa Professionnel
   1,5 L de lait ½ écrémé
   1 L de lait de coco
   0,5 L de crème liquide
   225 g de graines de chia
   200 g de Sauce Framboise alsa Professionnel
   0,5 boîte(s) 3/1 de litchis au sirop léger (0.65 kg égouttés, ou équivalents en litchis frais)
   25 framboises

   Porter le lait, le lait de coco et la crème à ébullition.
   Verser la préparation saveur Framboise-Litchi alsa Professionnel dans les liquides bouillants, mélanger avec un fouet jusqu'à complète dissolution.
   Hors du feu, ajouter les graines de chia en pluie, mélanger à nouveau.
   Répartir la préparation dans des verrines.
   Mettre au frais au moins 2 h.
   Égoutter soigneusement les litchis, tailler en petits dés.
   Au moment de servir, verser l'équivalent d'une cuillerée à soupe de sauce framboise sur chaque verrine, déposer une cuillerée de litchi & une framboise.

   Astuce : les graines de chia peuvent être remplacées par la même quantité de billes de tapioca (perles du Japon). Dans ce cas, celles-ci doivent être cuites durant 15 min dans le mélange lait-lait

de coco-crème, jusqu’à ce qu’elles deviennent translucides.