



Raspberry Fool

SERVINGS: 4 - 6 servings

INGREDIENTS

- 2 cups raspberries
- 2 tablespoons granulated sugar
- 2 cups whipping cream
- 1/4 cup confectioners' sugar (powdered sugar)
- 1 teaspoon vanilla extract

PREPARATION

- Puree 1 1/2 cups of raspberries in a food processor or blender with the 2 tablespoons of granulated sugar.
- In a large bowl, add the cream, confectioners' sugar and vanilla extract. Mix with an electric hand mixer or whisk by hand until stiff peaks form.
- With a rubber spatula, gently fold in 3/4 of the pureed raspberries into the whipped cream mixture, leaving visible swirls. Gently fold in the rest of the puree but be careful not to overmix. Spoon the fool into 4-6 glass cups or small bowls. Top with additional raspberries and serve.

Inspired by Diane Savoie, Culinary Artist with fresh local raspberries at Eddy Williams Farm in St-Antoine, NB

Raspberry Fool

RENDEMENT: 4 – 6 portions

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de framboises
- 2 c. à table de sucre blanc granulé
- 2 tasses de crème à fouetter
- 1/4 tasse sucre à glacer
- 1 c. à thé vanille

PRÉPARATION

- Mettre en purée 1 1/2 tasse de framboises dans un robot culinaire ou un mélangeur avec les 2 c. à table de sucre blanc granulé.
- Dans un grand bol, ajouter la crème, le sucre à glacer et la vanille. Mélanger avec un mélangeur à main ou un fouet, jusqu'à l'obtention de pics fermes.
- Avec une spatule en caoutchouc, incorporer délicatement 3/4 des framboises purées dans la crème fouettée en laissant des tourbillons visibles. Incorporer délicatement le reste des framboises, sans trop mélanger. Prendre une cuillère pour servir dans 4 à 6 bols, garnir de framboises entières et servir.

Inspirée par Diane Savoie, artiste culinaire et les framboises fraîches locales de la ferme Eddy Williams à Saint-Antoine, NB