

GATEAU AUX FRAMBOISES

Le gâteau à la Framboise de Françoise dégusté lors de notre rando "menhir du Cayrel".

GATEAU LEGER AUX NOISETTES

- 200 g de pâte feuilletée
- 80 g de framboises surgelées
- 150 g de noisettes en poudre
- 1 citron non traité
- 4 blancs d'œufs
- 225 g de sucre en poudre
- 2 cuil. A soupe de sucre glace
- 10 g de beurre

Préparation

Râpez le zeste de citron. Passez au mixer les framboises non décongelées et 70 g de sucre. Dans une terrine, mettez les noisettes en poudre, 140 g de sucre, Les blancs d'œufs et le zeste de citron émietté. Travaillez longuement au fouet pour bien mélanger les ingrédients. Faites chauffer le four (th 7 ½ - 220°) Étalez la pâte feuilletée sur environ 5 mm d'épaisseur et garnissez-en un moule à tarte légèrement beurré. Piquez le fond avec les dents d'une fourchette. Saupoudrez de sucre, étalez sur tout le fond la purée de framboises. Recouvrez avec la préparation aux noisettes et lissez-la avec la lame d'un couteau ou une spatule métallique. Cuisson Mettez au four et laissez cuire 40 mn. Retirez du four, laissez tiédir 30 mn, Saupoudrez de sucre glace. Allumez le gril du four ; dès qu'il est bien rouge, glissez le gâteau. Dessous ; après 1 mn, retirez-le ; Attendez ensuite qu'il soit complètement froid pour le démouler.