



La tarte aux framboises

Une recette de Guy Martin, chef doublement étoilé du Grand Véfour à Paris

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson :

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 g de framboises
- 200 g de farine
- 120 g de sucre blanc ou roux
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 10 g de beurre fondu
- le zeste d'1 citron

1. Cassez les oeufs dans un saladier et versez le sucre dessus. Blanchir les oeufs en fouettant énergiquement.
2. Incorporer le beurre fondu puis la crème fraîche et bien mélanger.
3. Ajouter ensuite la farine petit à petit en mélangeant.
4. Raper les zestes du citron et ajouter à la préparation.
5. Versez le tout dans un moule rond préalablement beurré, puis répartir généreusement les framboises sur l'appareil.
6. Mettre au four, préchauffé à 180° C et cuire pendant 20 à 30 minutes.
7. A la sortie du four, laissez tiédir et déguster.