

Crumble Aux Framboises

A la crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron.

- 20 g de beurre en pommade
- 20 g de farine
- 20 g de poudre d'amandes
- 10 g de vergeoise blonde
- 10 g de sucre cassonade
- 300 g de framboises fraîches
- 1 cuillère de sucre glace
- 10 cl de crème Fleurette très froide
- 1/2 gousse de vanille
- 2 cl de **Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron**

PRÉPARATION : Malaxer le beurre avec la farine, la vergeoise, le sucre et la poudre d'amande. Emietter le mélange sur un papier de cuisson et cuire au four 180 ° environ 10 minutes. Réaliser le coulis en mixant 150 g de framboises. Mélanger 1cl de crème de framboises à une cuillère de sucre glace et ajouter au coulis. Fouetter fermement la crème en Chantilly. Poêler le reste des framboises (les framboises doivent rester fermes) et déglacer avec 1 cl de Crème de Framboise.

DRESSAGE : Dans un verre, disposer en couches successives le coulis, la Chantilly puis les framboises. Terminer avec les miettes de crumble.

Créé par Stéphane Derbord, Chef Cuisinier

