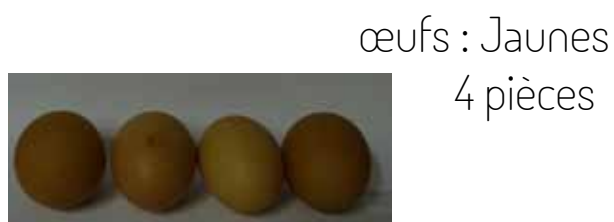
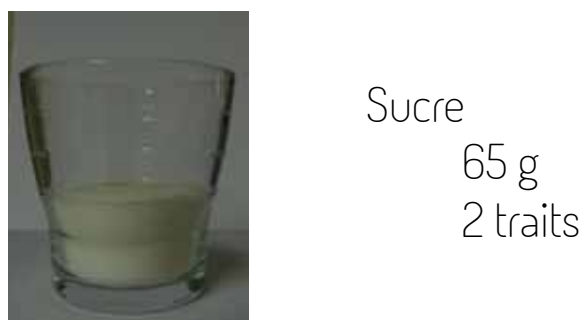


# Lunettes à la framboise

## Le Matériel



## Les ingrédients



# Lunettes à la framboise

## Recette

1 : Préparer tous les ingrédients

2 : Réunir dans le cul de poule la farine et le sucre

3 : Mélanger

4 : Incorporer le beurre et sabler le mélange

5 : Clarifier les jaunes d'œuf et les incorporer à la pâte

6 : Filmer la pâte et laisser reposer 1 h

7 : Abaisser la pâte

8 : Détailler les fonds de sablé

9 : Déposer un peu de confiture

10 : Ajouter le sablé du dessus

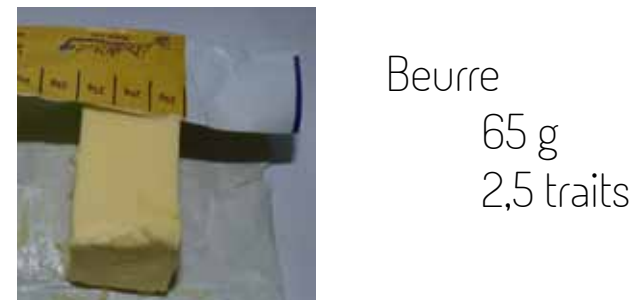
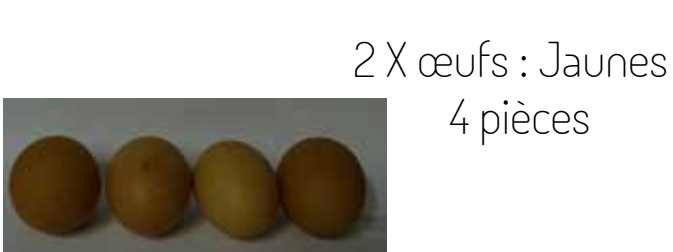
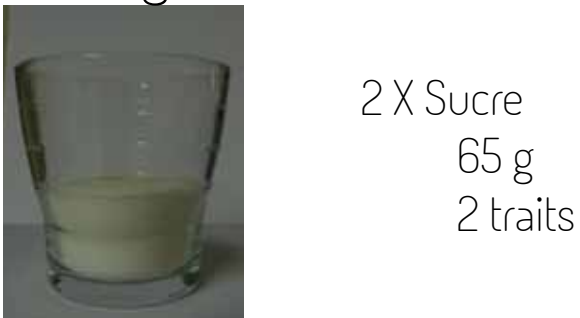
11 : Cuire au four

# Clafoutis à la framboise

## Le Matériel



## Les ingrédients



# Clafoutis à la framboise

## Recette

- 1 : Préparer tous les ingrédients
- 2 : Réunir dans le cul de poule la farine et le sucre
- 3 : Mélanger
- 4 : Incorporer le beurre et sabler le mélange
- 5 : Clarifier les jaunes d'œuf et les incorporer à la pâte
- 6 : Filmer la pâte et laisser reposer 1 h
- 7 : Abaisser la pate
- 8 : Détailler le fond de tarte
- 9 : Blanchir le fond de tarte 10 minutes au four
- 10 : Ajouter un peu de poudre d'amandes sur le fond
- 11 : Ranger les framboises
- 12 : Clarifier les jaunes d'œufs
- 13 : Ajouter le sucre et mélanger
- 14 : Ajouter la crème et mélanger
- 15 : Verser l'appareil dans la tarte
- 16 : Cuire au four 25 minutes à 165°C