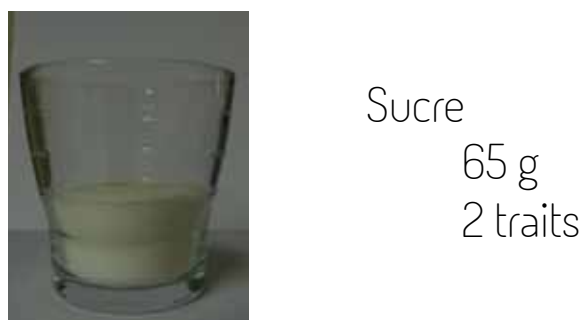


# Lunettes à la framboise

## 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

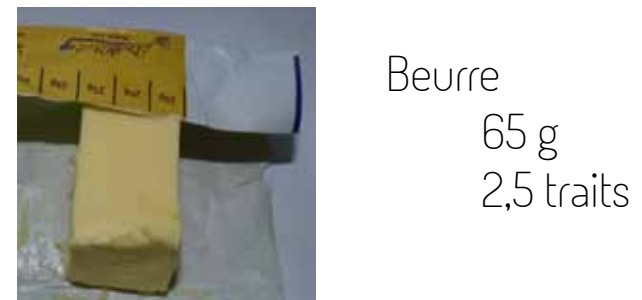
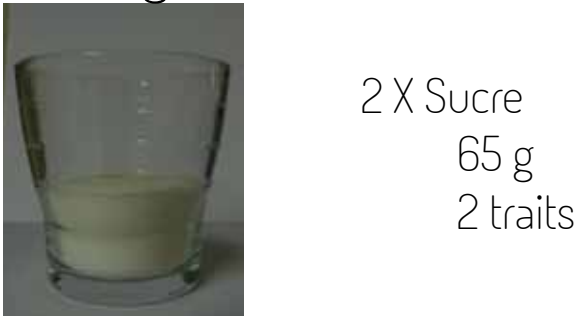
11 : Cuire au four

# 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 pâte

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