



GATEAUX FONDANTS AUX FRAMBOISES

Ingrédients pour 4 personnes :

150 g de framboises fraîches
100 g de compote de pomme
2 œufs
15 cl de lait
150 g de biscuits roses de Reims
50 g de poudre d'amande

Préparation

Préchauffez votre four à 180° (Th 6).

Mixez les biscuits roses de Reims, puis réservez.

Battez les œufs au fouet dans un saladier. Incorporez la poudre de biscuits, le lait, la poudre d'amande et la compote de pomme.

Déposez la préparation dans un moule en silicone avec des empreintes tartelettes (6), que vous aurez préalablement légèrement humidifié (afin d'extraire les tartelettes plus facilement).

Répartissez les framboises sur les tartelettes.

Enfournez pendant 25 minutes, et attendez que les tartelettes refroidissent avant de les démouler.

Bon appétit !