

Sbriciolata aux framboises

Pour 8 personnes

POUR LA PÂTE

- 220 gr de farine
- 70 gr de poudre d'amande
- 90 gr de sucre
- 1 oeuf
- 100 gr de beurre bien froid
- 1 pincée de bicarbonate
- 1 petite pincée de sel



Étapes

- Préchauffer le four à 180° c
- Mélanger la poudre d'amande et le sucre dans un saladier
- Ajouter la farine, le bicarbonate et le sel
- Couper le beurre en morceaux et les ajouter.
- Mélanger du bout des doigts, puis incorporer l'oeuf pour en faire une boule de pâte
- Dans un autre saladier, mélanger la ricotta, le mascarpone, le yaourt grec et la cassonade.
- Beurrer le moule (s'il n'est pas un silicone), verser la moitié de la pâte et l'étaler dans le fond du moule.
- Bien appuyer sur le fond avec les doigts et faire remonter la pâte sur les bords.
- Ajouter la moitié de la garniture sur la pâte
- Placer quelques framboises sur cette garniture puis étaler dessus le reste de la garniture.
- Émietter grossièrement le reste de pâte sur le dessus.
- Enfourner et cuire 30 à 40 minutes.
- Laisser refroidir complètement avant de démouler
-

Fait bouillir la marmite
Cuisine
de Gut 

POUR LA GARNITURE

- 250 gr de ricotta
- 50 gr de mascarpone
- 150 gr de yaourt grec
- 60 gr de cassonade
- 400 gr de framboises

