



Crumble safrané aux framboises.

*Préparation 15 mn
6 personnes*

*Temps de cuisson 5 minutes
Thermostat 6 (180°C)*

Ingrédients :

350g de framboises
20g de sucre glace
17 biscuits THE
80g de beurre
20g de sucre roux
25 filaments de **Safran
de Touraine.**

Préparation :

Faire infuser le safran dans le beurre fondu et le réserver au frais.
Mixer les biscuits Thé ou les écraser grossièrement à la main.
Dans un récipient, mélanger les biscuits et le sucre roux.
Ajouter le beurre en pommade jusqu'à obtenir un mélange sablé.
Déposer les framboises dans 6 ramequins ou un grand plat
et saupoudrer de sucre glace.
Recouvrir du mélange sablé.

Cuire au four à 180°C (th.6) pendant 4 à 5 minutes.

Accompagner votre plat d'un verre de Vouvray méthode traditionnelle