avec Les Safraniers de Touraine

JE CUISINE LE SAFRAN

Crumble de framboises au safran

6 personnes
Préparation 15 minutes

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

INGRÉDIENTS

- 350 g de framboises
- 20 g de sucre glace
- 17 petits beurre
- 80 g de beurre
- 20 g de sucre roux
- 30 filaments de Safran de Touraine

Cuvée Soif de tendresse
Domaine de Noiré - Chinon

- Faire infuser le safran dans le beurre fondu et réserver au frais.
- Mixer les biscuits 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.

Les Safraniers de Touraine