



Recette

Safran de Val

Gratin de framboises au safran

Ingrédients :

- 12 biscuits Thé Brun (ou petits beurrés)
- 350 g de framboises
- 80 g et 20 g de sucre roux
- 2 cuillères à soupe de farine
- 80 g de beurre
- 20 à 25 filaments de safran

Préparation :

- Laissez infuser au préalable le safran dans le beurre fondu et réservez au frais.
- Mixer les biscuits Thé Brun ou écrasez- les grossièrement entre les doigts.
- Dans un récipient, mélangez la farine, les biscuits mixés et les 80 g de sucre roux.
- Ajoutez le beurre en morceaux et incorporez- le du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sablé.
- Déposez les framboises dans 6 ramequins ou un grand plat et saupoudrez- les des 20 g de sucre roux, puis recouvrir du mélange sablé.
- Allumez le four et faire cuire 4 à 5 min en surveillant.

