



That's Amore!



GATEAU FAÇON TATIN AUX FRAMBOISES



Ingrédients pour un gâteau de 18cm de diamètre : 120gr de farine, 110gr de beurre à température ambiante, 2 oeufs, 130gr de sucre, 2 c. à café bombés de levure chimique, 150gr de framboises (fraîches ou surgelées), 1 c. à soupe de jus d'orange, glace à la vanille pour servir, une pincée de sel, 1 citron vert (facultatif).

Mettez dans une petite casserole 50gr de sucre, 10gr de beurre et le jus d'orange, cuisez à feu doux jusqu'à ce que le sucre ait fondu. Éteignez le feu, ajoutez les framboises et mélangez. Mélangez le beurre et le sucre restants jusqu'à obtenir une crème homogène, ajoutez un oeuf et une cuillère à soupe de farine, tamisée avec la levure.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Mélangez, puis renouvelez l'opération, puis ajoutez la farine restante, le sel et mélangez. Mettez un disque de papier sulfurisé sur le fond du moule, puis versez les framboises et leur jus. Versez la pâte par dessus. Enfournez à 180° pendant environ 35 minutes. Vérifiez la cuisson avec un pic en bois, qui doit ressortir propre. Laissez tiédir puis démoulez. Servez tiède ou froid avec la glace et un peu de zeste de citron vert.