



# Tarte aux framboises et au romarin

Recette de V-ZUG SA



|                  |                             |
|------------------|-----------------------------|
| Préparation      | 20 min                      |
| Temps de cuisson | 30 min                      |
| Portions         | 12                          |
| Appareil         | Combair SE à partir de 2015 |

## Préparation

3 g de romarin  
1 citron  
250 g de beurre, mou  
250 g de sucre  
20 g de sucre vanillé  
4 œufs  
100 ml de crème entière  
300 g de farine  
1 pincée de sel  
7 g de levure chimique

### **(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 170 °C avec Air chaud humide**

Mixer le romarin finement. Laver le citron, râper le zeste et presser le jus.

Pour le gâteau, mélanger avec le reste des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte brisée souple.

200 g de framboises

Beurrer la plaque à gâteaux ronde. Etaler la pâte sur la plaque, poser les framboises par-dessus et appuyer dessus légèrement. Placer la plaque à gâteaux ronde sur la grille, dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

### **Introduire l'aliment à cuire**

**Air chaud humide 170 °C pendant 30 min**

Sucre glace

Laisser refroidir le gâteau et le saupoudrer de sucre glace.





## Accessoires

---

Plaque à gâteaux ronde avec TopClean ø29 cm

Grille

## Informations complémentaires

---

Créée le

11.12.2019

