# 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 |