



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

