

Couronne aux framboises parsemée de menthe

Ingrédients :

1 barquette de framboises.
3 œufs
250gr de farine
150gr de sucre en poudre
1 demi-sachet de levure chimique
25gr de beurre mou
3 feuilles de menthe fraîche
1 trait de cannelle en poudre.

Préparation :

Préchauffer le four à 180°
Dans un saladier, battre les œufs en y ajoutant le sucre, remuer afin d'y faire blanchir le mélange.
Ajouter la farine délicatement en remuant.
Passer les framboises sous l'eau.
Laver les feuilles de menthe et les couper en très fines lamelles.
Mettre les framboises et les lamelles de menthe dans la préparation.
Y ajouter le beurre mou, la levure chimique et un trait de cannelle en poudre.
Mélanger le tout afin d'obtenir une pâte bien homogène d'une couleur rose foncée.
Beurrer et fariner le moule, y verser la préparation.
Mettre au four 35 à 40mn.
Vérifier la cuisson avec une lame de couteau. (La lame doit sortir sèche)

Bon appétit !

