

Crème aux framboises

Sablés sans gluten

Pour 8 personnes

Fait par : Célia Bellebon, Ambre Dubois

Le : 8/03/2017

Source recette :



1. CREME FRAMBOISES

640 g de brisures de framboises surgelées

480 g de banane

440 g de yaourt soja égoutté

60 g miel

200 g de mélange de fruits rouges surgelés

Mixer les framboises fraîches avec la banane, la crème, le yaourt de soja égoutté et le miel.

Remplir les contenants à moitié, poser quelques fruits rouges et terminer avec le reste du mélange.

Réserver au frais.

2. SABLES

250 g de farine sans gluten (sarrasin, châtaignes, riz)

100g de cassonade ou vergeoise ou moscovado

Sel fin

125g de beurre

1 œuf

Mélanger et tamiser la farine avec le sucre et la pincée de sel.

Ajouter le beurre pommade et sabler l'ensemble

Incorporer l'œuf et former un pâton homogène. Abaisser cette pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé. Réserver au froid.

Détailler avec un emporte-pièce à la taille souhaitée.

Cuire 20 minutes à 170° sur une plaque recouverte de papier cuisson.

3. FINITION

250 g de brisures de framboises

50 g de miel

Fondre l'ensemble, passer au chinois, laisser refroidir.

Napper à l'envoi.