

# Gâteau aux framboises façon crumble

**Pour 6 personnes**

Préparation : 15 min - Cuisson : 1h

## Ingrédients :

**\*Pour la pâte à crumble :**

- 100g de farine
- 100g de poudre d'amandes
- 100g de sucre
- 100g de beurre mou

**\*Pour la pâte à gâteau :**

- 180g de beurre
- 250g de sucre
- 3 œufs
- 1cc d'extrait de vanille
- 190g de farine
- 2cc de levure
- 400g de framboises (fraîches ou surgelées)



Ustensiles spécifiques : un saladier, un robot ou un fouet et un moule à gâteau.

## Réalisation :

**\*Pour la pâte à crumble :**

- Mélanger tous les ingrédients à l'aide du robot de manière à obtenir une pâte friable.
- La placer au réfrigérateur le temps de préparer la pâte à gâteau.

**\*Pour la pâte à gâteau :**

- Préchauffer le four à 180°C.
- Battre le sucre et le beurre ensemble.
- Casser les œufs un à un et les ajouter au mélange précédent. Bien fouetter.
- Ajouter la vanille.
- Tamiser la farine avec la levure et ajouter à la préparation.
- Beurrer le moule sauf s'il est en silicone et verser la pâte dedans.
- Déposer généreusement les framboises sur la pâte et parsemer de pâte à crumble.
- Enfourner 1h, couvrir à mi-cuisson si nécessaire.
- À la sortie du four, le laisser refroidir sur une grille.

Bon appétit !