

Crumb cake citron-framboise

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : +/- 35 min

Ingrédients :

*Pour le gâteau :

- 170g de farine
- 150g de sucre
- 90g de beurre
- 50g de fromage blanc
- 3 œufs
- 1cc de levure
- le zeste du citron
- le jus d'1/2 citron
- 250g de framboises



*Pour le crumble :

- 120g de farine
- 40g de poudre d'amandes
- 100g de beurre
- 100g de sucre
- le zeste d'1/2 citron

Ustensiles spécifiques : un moule Tablette en silicone, une râpe ou un zesteur, une plaque perforée, un saladier et un fouet.

Réalisation :

*Pour le gâteau :

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule sur la plaque perforée.
- Dans un cul de poule, mélanger les œufs entiers avec le sucre.
- Ajouter le beurre fondu et le fromage blanc.
- Râper le zeste d'un citron et presser la moitié du citron dans la pâte.
- Terminer en incorporant la farine et la levure.
- Verser la pâte dans le moule tablette et déposer les framboises dessus.

*Pour le crumble :

- Réunir tous les ingrédients du crumble dans un cul de poule et mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture de crumble (sable épais).
- Parsemer la totalité du crumble sur les framboises.
- Cuire le crumb cake pendant +/-35 min.

Bon appétit !