

CORNET DE MURAT

Pour 4 personnes:

- 3 blancs d'œufs
- 100 Gr de sucre glace, 50 Gr de beurre (+ 20 Gr pour la plaque)
- 60 Gr de farine, 25 cl de crème fraîche
- 2 sachets de sucre vanillé, Amandes effilées
- Coulis de framboises et framboises entières

Pour le COULIS DE FRAMBOISES

Pour 8 personnes:

- 500 Gr de framboises, 100 Gr à 250 Gr de sucre selon acidité du fruit
- Jus de citron, 2 cuillères à soupe d'eau

Préchauffez le four à 120 °C (th 4), mélanger les blancs d'œufs avec le sucre glace (sans faire mousser), incorporer délicatement la farine tamisée puis le beurre fondu et tiédi. Sur une plaque beurrée, déposer 4 cuillères à soupe de cette pâte, et étalez-les avec le dos d'une cuillère de manière à obtenir 4 disques d'environ 12 cm de diamètre.

Faites les cuire 8 mn au four, dès que la pâte est dorée, sortez les du four, décollez les disques un par un et roulez-les pendant qu'ils sont encore chauds, en leur donnant une forme de cornet. Faites cuire le reste de pâte en procédant de la même manière, laissez refroidir les cornets sur une grille, montez la crème fraîche liquide très froide avec le sucre vanillé, en chantilly. Puis à l'aide d'une poche à douille, garnissez en chaque cornet, parsemez d'amandes effilées, présentez dans une assiette le coulis de framboises, puis le cornet par-dessus.

COULIS DE FRAMBOISES

Lavez les fruits, dans un saladier mettez les fruits avec le sucre, puis incorporer le jus de citron et l'eau, puis mixer le tout. Goutez et rajouter du sucre si nécessaire, passez au « chinois », filmez le, réserver le coulis au frigo.

