

## Cornet de Murat

Pour 10 à 12 cornets:

75g de sucre, 75g de blanc d'œuf, 75g de farine, 75g de beurre,  
Crème chantilly, amandes effilées, coulis de framboises

Battre sucre+œufs+farine et beurre fondu, sur une plaque beurrée, former des ronds de pâte étaler légèrement, cuire au four à 200°C (th 6/7) environ 5mn,  
Dès que les gâteaux sont dorés, les rouler en cornets, les placer dans des serres pour maintenir la forme, servir garnis de crème chantilly et d'amandes et accompagner d'un coulis de framboises.

