



### **Crumble safrané aux framboises.**

*Préparation 15 mn  
6 personnes*

*Temps de cuisson 5 minutes  
Thermostat 6 (180°C)*

#### **Ingrédients :**

350g de framboises  
20g de sucre glace  
17 biscuits THE  
80g de beurre  
20g de sucre roux  
25 filaments de **Safran  
de Touraine.**

#### **Préparation :**

Faire infuser le safran dans le beurre fondu et le réserver au frais.  
Mixer les biscuits Thé ou les écraser grossièrement à la main.  
Dans un récipient, mélanger les biscuits et le sucre roux.  
Ajouter le beurre en pommade jusqu'à obtenir un mélange sablé.  
Déposer les framboises dans 6 ramequins ou un grand plat  
et saupoudrer de sucre glace.  
Recouvrir du mélange sablé.

Cuire au four à 180°C (th.6) pendant 4 à 5 minutes.

**Accompagner votre plat d'un verre de Vouvray méthode traditionnelle**