



## PETITS GÂTEAUX CITRON ET BASILIC, COMPOTÉE AUX FRAMBOISES

**A savoir :** vous pouvez remplacer le citron par du citron vert.



Ingrédients pour 5 gâteaux : 1 œuf, 60gr de sucre, 30gr de crème liquide, 50gr de farine, 1/4 c. à café de levure, 10gr de beurre fondu froid, 10gr d'huile d'olive, le zeste d'un citron, 5 feuilles de basilic, 90gr de framboises, 30gr de sucre, quelques feuilles de basilic pour décorer.

Mélangez avec le fouet l'œuf et le sucre, puis ajoutez la crème et la farine tamisée avec la levure. Incorporez ensuite le beurre, l'huile, le zeste de citron et le basilic ciselé. Mélangez et réservez une heure au réfrigérateur. Versez la pâte dans les moules en silicone et enfournez 15 minutes environ à 180°C. Pendant ce temps, chauffez le sucre et les framboises jusqu'à ce que le sucre ait fondu. Une fois les gâteaux refroidis, versez la compotée au centre et décorez avec les feuilles de basilic.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.