

## *Craquotant de framboises*

### *INGREDIENTS*

- 1 feuille de brick
- 50 g de beurre fondu
- 100 g de framboises
- 10 cl de crème pâtissière
- 10 cl de chantilly serrée au sucre glace
- sucre cassonade

Sur une plaque à pâtisserie préalablement beurrée, disposer la feuille de brick que vous aurez détaillé en morceaux.

Re-beurrer le tout bien généreusement et saupoudrer de sucre cassonade.

Passer environ 10 mn au four à 160 ° C.

Mélanger la crème pâtissière très délicatement à la chantilly.

Sur une assiette, disposer une brick et la garniture à la poche à douille plate, de crème mousseline.

Disposer les framboises et couvrir à nouveau de crème.

Finir avec une brick. Décorer à votre goût.