



## *Tatin aux framboises*

250 g de framboises  
2 cs de gelée de framboises, groseilles, coings ou autre  
1 yoghourt nature  
150 g de sucre  
150 g de beurre  
250 g de farine  
1 cc de poudre à lever  
Moule en silicone de préférence

Écraser les framboises avec la gelée à l'aide d'une fourchette.  
Mettre au fond du moule en silicone.

**Truc :** mettre au congélateur afin de pouvoir ajouter la pâte sans que celle-ci ne se mélange aux framboises écrasées.

Séparer les jaunes des œufs des blancs.  
Monter les blancs en neige ferme.  
Dans un saladier, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le beurre ramolli et le yoghourt.  
Incorporer la farine avec la poudre à lever.  
Enfin ajouter les blancs d'œufs en neige délicatement à l'aide d'une spatule en effectuant des mouvements remontants.  
Verser la pâte sur les framboises dans le moule en silicone.  
Faire cuire 35 minutes dans le four à 180°C

Laisser refroidir et démouler délicatement.

Attention ! Mettre le gâteau au frigo contribue à durcir le biscuit.