



CREMES TOSCANES A LA FRAMBOISE



Pour 6 personnes:

250 g de ricotta
2 œufs
250 g de framboises
125 g de sucre en poudre (j'ai mis du sucre de canne)
Un peu de beurre fondu à passer au pinceau pour les plats

Préchauffer le four à 180°.

Travailler la ricotta avec le sucre jusqu'à le mélange soit bien lisse. Ajouter les œufs et les framboises. Travailler environ 2 mn. Verser l'appareil dans les plats préalablement beurrés et faire cuire une vingtaine de minutes.