

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## BRIOCHETTES A LA CONFITURE DE FRAMBOISE

**Pour 6 briochettes**  
**Préparation : 15 mn**  
**Cuisson : 25 mn**

### Ingrédients :

- 150 g de crème fraîche épaisse
- 175 g de farine
- 30 g de sucre
- 1 oeuf
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Confiture de framboise

### Préparation :

Préchauffez le four à 160°

Cassez l'oeuf dans une tasse et battez-le à la fourchette. Tamisez la farine et la levure au-dessus d'un saladier. Ajoutez le sel, le sucre, l'oeuf et la crème. Mélangez rapidement avec une cuillère en bois. Lorsque tous les ingrédients sont bien incorporés, déposez une cuillère à soupe de cette pâte dans des petites moules beurrées. Creusez un trou au centre avec le dos d'une cuillère à café. Déposez une demi cuillère à café de confiture de framboise dans chaque alvéole. Recouvrez avec le reste de la pâte.

Vous pouvez badigeonner le dessus des briochettes de jaune d'oeuf ou de lait mélangé avec du sucre.

Enfournez et laissez cuire pendant 25 mn. Démoulez les briochettes dès la sortie du four et laissez-les refroidir sur une grille.