

Crumpets aux framboises



Pour 4 personnes :

200 g de framboises surgelées
150 g de farine
10 cl de lait
20 g de beurre
35 g de sucre
½ sachet de levure de boulanger
1cas de jus de citron
½ cas de sel

Mélangez dans le bol du thermomix (avec le fouet) ou dans un saladier la farine, la levure, 1 cas de sucre et le sel

Ajoutez le lait et 10 cl d'eau et mélangez, laissez 45 mn à température ambiante

Beurrez 4 cercles à pâtisserie de 7 cm, posez sur une poêle beurrée, versez dedans 1 bon cm de pâte, laissez cuire jusqu'à ce que des trous apparaissent à la surface, (je n'ai pas eu beaucoup de trous), ôtez les cercles (attention c'est très chaud) et retournez les crumpets, cuire encore 1 mn

Mixez les framboises avec le sucre et le jus de citron, filtrez le coulis à travers une passoire fine pour éliminer les graines



Imprimer la recette