 **Cœurs aux framboises**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Les crêpes :
- 120 g de farine
- 2œufs
- 250 g de lait
- 1 pincée de sel
- 20 g de sucre
- ½ càc de cannelle en poudre
- 1 càs d'huile + un peu pour la crêpière
La garniture :
- 200 g de framboises
- 250 g de ricotta
- 30 g de sucre en poudre
- ¼ de càc de cannelle en poudre
- sucre glace**

**Les crêpes :**J’ai tout mis dans le bol du mixeur et j'ai laissé "tourner" quelques secondes.
Verser dans un petit saladier, couvrir et laisser reposer une ou deux heures.
Faire cuire les crêpes dans la poêle légèrement graissée en essayant de donner la forme d'un cœur.
L'idéal est de faire 4 cœurs en "dentelle fine" pour le dessus et 4 cœurs un peu plus remplis pour le socle. Réserver au chaud.
 **La garniture :**Battre à la fourchette la ricotta avec le sucre et la cannelle.
**Le montage :**Poser sur l'assiette de service un cœur "socle".
Étaler sur la crêpe une grosse cuillerée de crème. Parsemer de framboises.
Recouvrir avec un cœur en dentelle.
Saupoudrer de sucre glace.
Servir sans attendre.