 **Biscuit citron-framboise**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de framboises  
- ½** [**citron**](http://recettes.de/framboises)**- 3 œufs  
- 125 g de sucre (25g + 50g + 50g)  
- 30 g de Maïzena  
- 30 g de farine  
- 30 g de beurre  
- sucre glace**

**1 moule à génoise de 26 cm de diamètre beurré et fariné**  
**Préchauffage du four à 150°C (chaleur tournante)**

Faire fondre le beurre sans trop le chauffer.  
Fouetter les blancs d'œufs avec 25 g de sucre.  
Fouetter les jaunes d'œufs avec 50 g de sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent  
Ajouter le zeste du ½ citron ainsi que son jus.  
Ajouter la farine et la Maïzena tamisées ainsi que le beurre fondu. Mélanger délicatement. Incorporer enfin à la spatule les blancs en neige.  
Verser la pâte dans le moule. Enfourner pour20 minutes.Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler. Laisser refroidir sur grille.  
Pendant la cuisson du biscuit, mettre 200 g de framboises et 50 g de sucre dans une casserole sur feu vif en remuant à la cuillère de bois jusqu'à ce que les fruits éclatent et que le sucre soit dissous. Laisser refroidir.  
Mettre le biscuit sur le plat de service et le piquer sur toute sa surface avec une aiguille.  
Étaler la purée de framboises sur le biscuit.  
Décorer avec le restant de framboises.  
Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.