 **Galette aux framboises**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/08/Galette-au-sucre-et-aux-framboises-aout-2008-076-copie.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte :**  
- **250 g de farine  
- 1 sachet de levure  
- 1 pincée de sel  
- 200 g de sucre  
- 200 g de crème  
- 3 œufs  
Garniture :  
- 100 g sucre en grains  
- 50 g de beurre en dés  
- amandes effilées  
-** [**framboises**](http://recettes.de/framboises) **brisées**

**1 tourtière de 32 cm beurrée et farinéeou 1 moule à manqué de 26 cm de diamètre  
Préchauffage du four à 190°C** (Chaleur tournante)

**La pâte :**Mélanger les œufs et le sucre. bAjouter la crème et la pincée de sel.  
Ajouter la farine et la levure. Mélanger pour obtenir une pâte lisse.  
Verser la pâte dans le moule.  
**La garniture :**Étaler sur la pâte les brisures de framboises et appuyer avec le dos d'une cuillère pour les enfoncer un peu.  
Saupoudrer avec les grains de sucre, bien régulièrement. Disperser les dés de beurre.  
Saupoudrer généreusement d'amandes effilées  
**Enfourner** pendant une vingtaine de minutes.  
Démouler au bout de quelques minutes.  
**Déguster la galette aux framboises tiède.**