 **Framboise-curd**

 **Pour un gros pot de Framboise-[curd](http://recettes.de/curd%22%20%5Ct%20%22_blank)**

**- 300 g de brisures de** [**framboises**](http://recettes.de/framboises) **surgelées**
**- 150 g de sucre en poudre**
**- 3 œufs**
**- 10 g de Maïzena ®**
**- 60 g de beurre**

Mélanger le sucre et la Maïzena ®.
Mettre les framboises encore gelées dans une casserole et les laisser décongeler pendant quelques secondes à chaleur vive en remuant.
Ajouter le sucre et mélanger.
Incorporer les œufs, amener à ébullition sans cesser de remuer.
La préparation commence à épaissir. Réduire la température et laisser frémir pendant 5 minutes.
Ajouter le beurre coupé en dés, et laisser cuire encore pendant 5 minutes, toujours en remuant.
La recette est terminée pour une version "Framboise-curd pépins".
Autrement, passer la préparation au tamis, puis verser dans le pot.
Filmer au contact et laisser refroidir avant de couvrir et de mettre au réfrigérateur.