 **Framboise-curd**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/07/Framboise-curd-DSCN5676.jpg) **Pour un gros pot de Framboise-[curd](http://recettes.de/curd" \t "_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.