 **Visitandine Framboise**

 **Pour 7 Croquants-Gourmands**Préparation : 15 mn - Repos : 30 mn - Cuisson : 15 mn

**- 160 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **brisées surgelées**  
**- 120 g de sucre semoule**  
**- 90 g d'amandes en poudre**  
**- 90 g de farine**  
**- le zeste d'1** [**citron**](http://recettes.de/citrons) **- 3** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blancs-d-oeuf)  
**- 150 g de beurre fondu**

**7 petits moules à manqué de10 cm de diamètre chemisés de papier cuisson  
Préchauffer le four à 180°C [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Mélanger le sucre avec la poudre d'amandes, la farine et le zeste de citron.  
Incorporer les blancs d'œufs.  
Ajouter enfin le beurre.  
Couvrir et laisser reposer la pâte 30 minutes.Recouvrir le fond des moules de framboises encore gelées.  
Répartir l'appareil à biscuit.  
Faire cuire pendant 15 minutes, la pâte reste claire.  
Laisser refroidir dans le moule.  
Démouler sur l'assiette de service.

**J'ai accompagné d'une crème anglaise à l'anis, faite en ajoutant 1 bonne cuillerée à soupe de pastis à ½ litre de crème anglaise**

Servir frais