 **Gourmand aux framboises**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 2 œufs
- 175 g de sucre
- 1 citron non traité
- 150 g de farine
- 100 g de framboises brisées surgelées
- 150 g de** [**framboises**](http://recettes.de/framboises) **entières surgelées
- 50 g de beurre froid
- sucre glace pour le décor**

**1 moule à manqué de 20 cm de diamètre beurré et fariné si non en silicone
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Fouetter les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Râper finement le zeste du citron et l'ajouter avec la farine.
Bien mélanger, la pâte est épaisse.
Incorporer délicatement à la spatule les framboises brisées.
Répartir la pâte dans le moule.
Disposer les framboises entières sur le dessus.
Répartir le beurre coupé en lamelles.
Enfourner pour 35 minutes environ en surveillant la cuisson.
Laisser refroidir dans le moule et démouler.
Retourner le gâteau sur le plat de service.
Saupoudrer de sucre glace avant de servir.