 **Mugcake crumble framboise-citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/07/Mugcake-crumble-framboise-citron-P1040079.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**Fruits :**- **60 g de** [**lemon-curd**](https://recettes.de/lemon-curd)  
**- 40 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **(1)**  
**Crumble :  
- 35 g de farine**  
**- 20 g de cassonade**  
**- 15 g de beurre**

Au travail :

**Les fruits :**Préparer le [lemon-curd](http://croquantfondantgourmand.com/lemon-curd/) à l'avance.  
Répartir le lemon-curd ainsi que les framboises (encore congelées) dans les tasses.  
Mélanger.  
Cuire 1 minute au micro-ondes à 900 Watts.  
Réserver.  
**Le crumble :**  
Malaxer dans un bol du bout des doigts, la farine, la cassonade et le beurre, jusqu'à l'obtention d'un sable grossier.  
Répartir le crumble dans les tasses.  
Au moment du dessert, faire cuire au micro-ondes pendant 40 secondes à 900 Watts  
Oups, j'ai laissé 1 minute, c'était trop, la préparation a débordé...  
Déguster immédiatement.