



TIMMERMANS®
ANNO 1702

Framboise

Son arôme évoque les parfums d'un bel été. Sa saveur de fraise confirme l'impression de nez sans saturation sucrée. En outre, elle est même bonifiée d'une réelle sensation de fraîcheur rappelant les minuscules granulés verts entourant la fraise. Son goût est constant et se répand très vite en pleine bouche pour finir son trajet sur une touche plus fruitée que sucrée.



FR

Pour 4 personnes

Tartelettes aux framboises à la TIMMERMANS FRAMBOISE LAMBICUS

Ingrédients

- 200 g de farine
- 3 œufs
- 150 g de beurre fondu
- 280 g de sucre en poudre
- sel
- 2 pincées de poudre de vanille
- 250 g framboises fraîches
- 10 cl de bière **Timmermans Framboise Lambicus**

1. Réaliser la pâte en mélangeant la farine, 120g de beurre fondu, 1 œuf, 80 g de sucre, une pincée de sel et la poudre de vanille.
2. Envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer une heure.
3. Abaisser alors la pâte et répartir dans des moules à tartelettes.
4. Battre les œufs et le sucre restant avec 10cl de bière **Timmermans Framboise Lambicus** et répartir sur le fond des tartelettes.
5. Déposer ensuite les framboises et faire cuire à 180 degrés durant environ 8 minutes.
6. Servir chaud ou froid.

Commandez
le livre!