

## *Le Crousti moëlleux aux framboises*

### *Ingrédients :*

*50g de beurre, 200g de sucre, 100g de flocons d'avoine, 4 oeufs, 250g de framboises(éventuellement surgelées), 250g de mascarpone.*

*Faire fondre le beurre, ajouter 100g de sucre, les flocons d'avoines et un blanc d'oeuf. Bien amalgamer et déposer au fond du moule en tassant bien, puis répartir les framboises(non décongelées).*

*Dans le cul de poule, battre les oeufs restants (3+1 jaune) avec les 100g de sucre restant, ajouter la mascarpone et déposer le tout sur les framboises.*

*Cuire pendant 30 à 35 minutes à 180° (th. 6).*

*Moule tablette (réf497)*