

## Grissini et framboises

### Ingrédients

Pour 25 à 30 grissini

pâte:

200 g de farine fleur

50 g de farine complète

½ cc de sel

5 g de levure

env. 1 dl de lait

50 g de beurre, en morceaux, ramolli

Pour 10 portions enfants

séré aux framboises:

500 g de framboises surgelées

décongelées

6 cs d'amandes moulues

4–6 cs de sucre, selon les goûts

un peu de jus de citron

500 g de séré mi-gras

framboises pour décorer



### Préparation

1. Pâte: mélanger la farine et le sel, former une fontaine. Dissoudre la levure dans le lait, verser dans la fontaine et ajouter le beurre. Pétrir pour former une pâte lisse. Laisser reposer à couvert à température ambiante jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
2. Diviser en 25 à 30 portions, rouler sur un plan fariné pour former des bâtonnets de 30–35 cm de long. Déposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.
3. Cuire 15–20 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Les grissini doivent être croustillants.
4. Séré: écraser les framboises à la fourchette. Incorporer les amandes, le sucre, le jus de citron et le séré.
5. Dresser le séré dans des coupes, coiffer quelques grissini de framboises fraîches. Déguster en trempant les grissini dans le séré.

Les grissini se conservent environ 1 semaine au sec. En saison, remplacer les framboises par des fraises.