

# Lasagne crémeuse aux framboises

- La meilleure recette de lasagne crémeuse aux framboises... (Super facile!)



PRÉPARATION  
15 MIN

CUISSON  
25 MIN

TEMPS TOTAL  
40 MIN

PORTIONS  
8

## Ingrédients :

### Croûte :

- 1/2 tasse (125 ml) de beurre fondu
- 1 tasse (250 ml) de farine
- 1 tasse (250 ml) de noix de pacane hachées
- 1 cuillère à soupe de sucre

### Crème :

- 1 tasse et demie (375 ml) de fromage à la crème (style Philadelphia) ramolli
- 2 tasses (500 ml) de **sucre en poudre**
- 4 tasses (1000 ml) de crème à fouetter 35 %

### Sauce aux framboises :

- 3 tasses (750 ml) de framboises
- 3/4 de tasse (190 ml) d'eau froide
- 3/4 de tasse (190 ml) de sucre
- 3 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 1 cuillère à thé de jus de citron

## Préparation :

### Croûte :

1. Préchauffer le four à 350 °F (176 °C).
2. Vaporiser un plat pyrex de 9×13 d'une huile style Pam.
3. Dans un bol, combinez tous les ingrédients de la croûte et bien mélangez.

4. Presser au fond du plat pyrex et faire cuire pendant 15 à 17 minutes.
5. Laissez refroidir complètement.

#### *Crème :*

1. Dans un grand bol, battre le fromage à la crème et le sucre en poudre jusqu'à ce que ça soit lisse.
2. Dans un autre bol, battre la crème jusqu'à ce que ça forme des pointes.
3. Ajouter le mélange de crème fouetté au mélangeur de fromage à la crème et battre à basse vitesse jusqu'à ce que ça soit homogène.
4. Réfrigérer.

#### *Sauce aux framboises :*

1. Dans un chaudron de taille moyenne, combinez 2 tasses de framboises, l'eau, le sucre, la fécule de maïs et le jus de citron.
2. Porter à ébullition à feu moyen en mélangeant constamment jusqu'à épaississement.
3. Retirer du feu et ajouter le restant des framboises.
4. Laissez refroidir.

#### *Assemblage :*

1. Étendre la crème sur la croûte avec une spatule.
2. Ajouter la sauce aux framboises délicatement.
3. Réfrigérer pendant au moins 4 heures.

“ *Une lasagne dessert en trois couches de délices crémeux et fruité qui est super facile à préparer... À essayer :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)