

# LE FRAMBOISIER

**2 personnes20 minutesfacile**

## Ingrédients

- 6 tranches de Gâche La Fournée Dorée
- 20 framboises fraîches
- Coulis de fraises
- 12 feuilles de menthe fraîche
- Poivre

## Préparation

1- Couper les bords des tranches de Gâche puis les toaster.
2- Recouvrir la 1ère tranche de coulis de fraises. Saupoudrer d'un peu de poivre. Y disposer ensuite quelques framboises fraîches puis parsemer de feuilles de menthe finement coupées.
3- Recouvrir d'une 2ème tranche de Gâche, et réitérer l'étape 2. Refermer avec une 3ème tranche.
4- Couper délicatement le framboisier obtenu en 4. Maintenir chaque partie avec un petit pique en bois.