



Mini tartelettes à la framboise

Ingredients

Pâte sucrée

1 oeuf
90g de sucre glace
120g de beurre mou
30g de poudre d'amande
260g de farine

Ganache à la framboise

200g de chocolat blanc
10g de mascarpone
60g de crème liquide entière
30g de purée de framboises

Pâte sucrée

- Pour 60 mini tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.2cm

Emporte piécer les ronds et garnir le moule à mini tartelettes

Mettre 20 minutes au congélateur

Préchauffer le four à 175°C

Enfourner pendant 12 minutes, cuisson à blanc, et mettre de côté

Ganache à la framboise

- Pour 30 tartelettes -

Faire chauffer la purée de framboise avec la crème liquide

Hors du feu, ajouter le chocolat blanc en morceaux et couvrir pour que le chocolat commence à fondre, mélanger

Incorporer le mascarpone

Remplir les tartelettes et conserver au frais



Mini tartelettes à la framboise

