

Tartelettes framboise

Ingredients
Pâte sucrée
1 oeuf
130g de beurre mou
90g de sucre glace
260g de farine
30g de poudre d'amande
Crème d'amande
1 eouf
50g de beurre mou
50g de poudre d'amande
50g de sucre glace
des framboises
Ganache framboises
200g de purée de framboises
100g de chocolat blanc
2g de gélatine

Pâte sucrée

- Pour 8 tartelettes -

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

Verser l'oeuf et continuer mlanger

Ajouter la farine en mlangeant la main, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

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

Fariner le plan de travail et taler la pte finement

Garnir les moules tarte de pte et mettre 15 minutes au conglateur

Prchauffer le four 180C

Cuire blanc 10 minutes

Crème d'amande

Mlanger ensemble le beurre mou et le sucre glace

Incorporer la poudre d'amande puis l'oeuf

Verser dans les tartelettes

Dposer 3 ou 4 framboises par tartelette

Enfourner 180C pendant 15 minutes

Laisser refroidir

Ganache framboise

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la pure de framboise

Hors du feu ajouter le chocolat blanc en morceaux, la glatine essore et mlanger

Verser dans les tartelettes

Laisser au frais 4 5h