



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 oeuf
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 à mélanger

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 finement

Garnir les moules à tarte de pâte et mettre 15 minutes au congélateur

Préchauffer le four à 180°C

Cuire à blanc 10 minutes

Crème d'amande

Mélanger ensemble le beurre mou et le sucre glace

Incorporer la poudre d'amande puis l'oeuf

Verser dans les tartelettes

Déposer 3 ou 4 framboises par tartelette

Enfourner à 180°C pendant 15 minutes

Laisser refroidir

Ganache framboise

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la purée de framboise

Hors du feu ajouter le chocolat blanc en morceaux, la gélatine essorée et mélanger

Verser dans les tartelettes

Laisser au frais 4 à 5h
