

# 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 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 sur une paisseur de 0.2cm

Emporte picer les ronds et garnir le moule  mini tartelettes

Mettre 20 minutes au conglateur

Prchauffer le four  175C

Enfourner pendant 12 minutes, cuisson  blanc, et mettre de ct

## Ganache à la framboise

- Pour 30 tartelettes -

Faire chauffer la pure de framboise avec la crme liquide

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

Incorporer le mascarpone

Remplir les tartelettes et conserver au frais

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

# Mini tartelettes à la framboise

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr