



## 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

---

