



MINI TARTELETTES AUX FRAMBOISES, CREME CITRONNEE



Pour une douzaine de tartelettes:

Pâte sablée: (je vous donne la quantité pour les tartelettes mais rien ne vous empêche d'en faire beaucoup plus et de la congeler en boudin pour faire des sablés ou un autre fond de tarte par la suite.

90 g de beurre mou

125 g de farine

60 g d'amandes en poudre

60 g de sucre en poudre

½ jaune d'œuf (pratique, n'est-ce pas,)

½ pincée de sel

Crème au citron:

170 ml de lait

1 jaune d'œuf

50 g de sucre en poudre 15 g de farine ou de Maizena

Le jus d'1/2 citron

Environ 150 g de framboises,

Quelques càc de sucre glace (facultatif)

La pâte sablée:

Mélanger tous les ingrédients en les travaillant le plus rapidement possible au robot ou du bout des doigts. Faire une boule ou un boudin et réserver au frigo environ 1 heure. Abaisser la pâte au rouleau à 3 ou 4 mm et couper des ronds de la taille de vos moules (ou empreintes à tartelettes à l'emporte pièce, cela permet d'avoir des bords bien nets). Garnir les moules avec la pâte et les remettre au froid pour ½ heure.

Préchauffer le four à 220° et cuire à blanc environ 8mn.

La crème pâtissière:

Faire bouillir le lait. Pendant ce temps, mélanger l'œuf et le sucre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et verser le lait bouillant sans cesser de remuer. Remettre dans la casserole et faire cuire en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laisser refroidir un peu avant d'incorporer le jus de citron.

Finition:

Garnir les fonds de tartes de crème, couvrir au maximum avec les framboises et saupoudrer éventuellement de sucre glace avec une petite passoire à mailles fines.

Réserver au frais jusqu'au moment du dessert.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

