

Tartelettes à la crème de framboises

Pour 18 tartelettes :

1 et demi pâte brisée toute prête (je fais 12 ronds dans une pâte)

350 g de framboises (surgelées pour moi)

50 g de beurre

50 g de sucre

1 oeuf



Faire cuire les fonds de tarte 10 minutes, piquer avec une fourchette avant de cuire (mettre une feuille de cuisson et des légumes secs dedans pour ne pas qu'elle gonfle).

Pendant ce temps mettre les framboises dans une casserole avec le beurre. Laisser fondre à petit feu, remuer de temps en temps.

Battre l'oeuf et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter aux framboises dans la casserole. Portez à ébullition à feux doux, puis retirer du feu.

Mixer la préparation jusqu'à obtention d'une crème lisse.

Si vous n'aimez pas les petits "pépins" des framboises, passer la préparation pour les enlever.

Mettre au réfrigérateur 1/2 heure environ.

Vous pouvez maintenant garnir les fonds de tarte, remettre au frais jusqu'au moment de déguster.