

Tartelettes aux framboises.



Par ely <http://petitspasdeloup.canalblog.com/>

Ingrédients :

- framboises (250g)
- crème fraîche (300ml)
- pâte feuilletée ou brisée
- sucre glace (facultatif)

Recette :

- 1) Préparez préalablement les fonds de tartelettes (faire cuire 10 minutes dans un four préchauffé à 220°C)
- 2) Fouettez légèrement votre crème fraîche avec un fouet électrique.
- 3) Garnissez vos fonds de tartelettes précuits avec la crème fouettée.
- 4) Disposez les framboises et saupoudrez de sucre glace.
- 5) A déguster aussitôt !

Bon appétit !