

## TARTELETTES CHOCOLAT BLANC FRAMBOISES



### Ingrédients :

- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 tablette de chocolat blanc pâtissier
- 125 g de framboises
- 1 pâte sablée

### Préparation :

- Préchauffer le four à 160°C
- Découper à l'aide d'emporte-pièce des ronds de pâte sablée, les mettre dans des moules à tartlettes.
- Mettre des haricots blancs ou des billes de cuisson en quantité sur la pâte et enfourner pour environ 15 minutes. Faire cuire à blanc. Pour ma part, je les ai faites cuire sur mon empreinte tartlettes carrées cannelées à l'envers, recouvertes de la silpat.
- Sortir la pâte et laisser refroidir.
- Cuire la crème fraîche au micro-ondes pendant 1 à 2 minutes et ajouter le chocolat en morceaux jusqu'à ce qu'il fonde entièrement et mélanger bien.
- Couler sur le fond de tarte cuit, mettre les framboises.
- Réfrigérer au moins 2 heures.
- Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace (facultatif).

Bloc