

Mini tartelettes fraise-framboise

sur pâte noisette-citron



Ingrédients :

- quelques framboises (1 par tartelette)

Pour la pâte à biscuit

- 100 grammes de sucre glace
- 40 de poudre de noisette
- 250 grammes de farine
- 150 grammes de beurre
- 1 cuillère à soupe de lait
- quelques gouttes d'extrait de citron

Pour la gelée de fraise à la rose

- 100 grammes de fraises
- 1/2 cuillère à soupe d'eau de rose
- 1/2 cuillère à soupe de sucre- 5 cl d'eau
- 1/2 cuillère à café d'agar-agar



Préparation

- Mélanger 100 grammes de pâte à biscuit avec quelques gouttes d'extrait de citron, abaisser la pâte sur 5 mm et découper des cœurs à l'emporte-pièce. Les cuire environ 15 minutes à 180°C. Laisser refroidir.

- Mixer les fraises. Faire chauffer l'eau, l'eau de rose et le sucre avec l'agar-agar environ 2 minutes. Mélanger avec la purée de fraises, attendre que le mélange tiédisse puis déposer sur les fonds de tarte et laisser prendre. Ajouter une framboise au-dessus et déguster !