

Mirlitons aux framboises

Préparation **10 mn** |

Cuisson **20 mn** |

Temps Total **30 mn** |



Ingrédients / pour 8 personnes

- 2 pâtes feuilletées
- 120 g de confiture de framboises
- 90 g d'amandes en poudre
- 120 g de sucre
- 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 70 g de crème fraîche épaisse

PRÉPARATION / Mirlitons aux framboises

1 Préchauffer le four à 180°C, thermostat 6. Découper des cercles dans les pâtes feuilletées et foncer des empreintes à tartelettes (mince-pie de Demarle pour moi). Disposer une cuillère à soupe de confiture dans chacune.

2 Dans un bol, mélanger la poudre d'amandes et le sucre. Ajoute 2 oeufs, puis mélanger. Ajouter enfin le sucre vanillé et la crème.

Pour finir

Remplir aux 3/4 les tartelettes de préparation, puis cuire 20 à 25 minutes.