Tartes

Tartelettes aux fruits rouges

35 min	15 min	20 min	0	313
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des tartelettes aux fruits rouges

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
2. Dérouler la pâte sablée.
3. Garnir les moules individuels de pâte sablée et piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
4. Enfourner les tartes pendant 15 à 20 minutes.

Étape 2

Dressage

1. Sortir les tartes du four.
2. Prendre la moitié de la confiture et l'étaler sur le fond des tartes. Déposer les framboises.
3. Faire chauffer l'autre moitié de la confiture dans une petite casserole. Quand elle est liquide, napper le dessus des tartes à l'aide d'un pinceau.
4. Laisser refroidir et servir.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les tartelettes

400 g **Framboise**
160 g **Pâte(s) sablée(s)**
8 c. à soupe **Confiture de framboises**