



Tartes

Tartelettes aux fruits rouges



35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

313

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les tartelettes

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

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.