

## Tartelette aux Framboises Revisitée

De Edwige TIRET « Restaurant La Croix de Savoie » 74300 Les Carroz

### Ingrédient :

Pour la pâte sucrée

220 gr de beurre mou  
70 gr de sucre glace  
20 gr de sirop de glucose  
30 gr de poudre d'amandes blanche  
50 gr d'œufs  
15 gr de jaune d'œufs  
370 gr de farine

Pour le financier

100 gr de beurre mou  
125 gr de blancs d'œufs  
100 gr de poudre d'amande  
200 gr de sucre glace  
75 gr de farine

Quelques framboises pour garnir la tartelette

### Préparation :

*Préparez d'abord la pâte sucrée*

- Détendre le beurre avec le sucre glace
- Mélanger le reste des ingrédients dans l'ordre cité au mélange de beurre et sucre glace
- Réserver ensuite au réfrigérateur
- Abaisser la pâte pour fonder les cercles à tarte
- Précuire à blanc à 170°C pendant 7 à 8 minutes

*Préparez pendant la cuisson la pâte à financier*

- Cuire le beurre façon « noisette »
- Mélanger le sucre glace, la farine, et la poudre d'amandes avec les blancs d'œuf crus
- Ajouter le beurre
- Dresser dans les fonds de tartes précuits
- Terminer la cuisson à 165°C pendant 8 à 10 minutes
- Réserver et laisser refroidir

*Montage de la tarte*

- Dans la tarte refroidie ajouter éventuellement de la confiture de framboise
- Puis au moment du service ajouter des framboises sur le bord de la tarte
- Ajouter ensuite, au centre, un peu de chantilly
- Server et déguster

### Conseil :

Pour une dégustation parfaite les réaliser le jour de votre repas. Accompagner de Cerdon, vin de l'Ain demi-sec et pétillant : c'est excellent !