

Tartelette chocolat blanc et framboises - La fourchette gourmande

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/11/27/25540551.html>

December 5, 2012

J'ai utilisé pour réaliser ces petites tartelettes ma pate à tartiner au chocolat blanc.

Ingrédients pour 9 mini tartelettes :

Pate à tartiner au chocolat blanc : [ici](#)

Framboises : 36 (eh oui ! je les ai compté)

Petits suisses à 40% : 3

Pate brisée à la maïzena

Ingrédients pour la pâte brisée:

Maïzena : 100gr

Farine : 100 gr

Levure chimique : 1 cuil. à café

Beurre : 100 gr

Lait : 1/20 l de lait

Sel: 1/2 cuil. à café de sel

Mélanger la farine et la maïzena, ajouter le beurre coupé en morceaux. L'écraser du bout des doigts de façon à obtenir des grains fins. Faire une fontaine dans la farine, y ajouter le lait salé. Former rapidement un boule. Mettre au frais 1/4 d'heure.

Etaler la pate brisée, découper des cercles (5- 6 cm).

Faire cuire à blanc (Attention à ne pas les dessécher).

Déposer une cuillère à café de pate à tartiner sur chaque fond de tarte refroidi. Ajouter 3 framboises.

Mélanger les petits suisses avec 3 cuillères à café de pate à tartiner.

Ajouter une grosse cuillère à café du mélange (suisse/pate à tartiner) sur les framboises.

Voilà il ne reste plus qu'à décorer avec une framboise et déguster.

