



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 25mn**

### **TARTE AUX FRAMBOISES**

#### **INGREDIENTS:**

Pâte Sucrée

400 g de Crème Légère

400 g de Framboises

Sucre Glace

#### **METHODE :**

La Framboise, ce fruit si convoité lorsque l'on parle de régal gustatif, est réellement ce que l'on met à l'honneur dans cette recette de tarte aux Framboises !

Commencez par réaliser un fond de tarte, en fonçant un moule ou un cercle à tarte avec de la pâte sucrée que vous étalez sur une épaisseur de 3 ou 4 mm environ.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7).

Votre fond de tarte doit être « cuit à blanc ». Pour cela, remplissez-le de noyau ou de haricots secs, cela évite que la pâte gonfle à certains endroits, puis enfournez le dans votre four chaud et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes. Surveillez la cuisson régulièrement.

Lorsque le fond de tarte est cuit, et refroidi, étalez la crème Légère dessus, de manière régulière à l'aide d'une cuillère.

Nettoyez les framboises délicatement en les étalant sur du papier absorbant légèrement humidifié.

Ensuite, disposez les framboises sur toute la surface de la crème, sans laisser de trou, la pointe vers le haut.

Au moment de servir, saupoudrez légèrement le dessus de sucre glace. Pour cela servez vous d'une passoire assez fine dans laquelle vous versez un peu de sucre glace. Tapotez au-dessus de la tarte et le tour est joué.

Place aux gourmands, et gare aux retardataires, car il ne restera que les miettes !