



Tarte légère à la framboise

Pour 2 tartelettes :

- 1/4 de pâte brisée maison environ, recette [ici_clic](#)
- 1 oeuf
- 25 g de sucre blond de canne
- 1 càc de farine
- 1 càc de Maïzena
- 115 g de crème fraîche légère, à 15% de MG
- vanille en poudre bio
- 2 belles poignées de framboises ou brisures de framboises surgelées

Réaliser la pâte brisée, comme [ici_clic](#).

L'étaler sur le plan de travail légèrement fariné.

Foncer les moules à tartelettes, piquer le fond de chaque tartelette avec une fourchette et réserver au frais.

Fouetter le sucre avec l'oeuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

A part, mélanger la farine, la Maïzena et la vanille. Ajouter la crème et bien mélanger.

Ajouter ce mélange à la préparation oeuf + sucre. Bien mélanger.

Préchauffer le four à 180°C.

Couler la garniture sur les fonds de tartelette. Déposer dessus les framboises enore surgelées et cuire 30 min. Déguster froid.