 **Mini tourtes aux framboises**

**Pour 60 mini -tourtes aux framboises**
 **Pâte sablée :**
**- 250 g de farine
- 80 g de sucre en poudre
- 125 g de** [**beurre**](http://recettes.de/beurre) **- 1 œuf
- 2 ou 3 càs d'eau
- 1 pincée de sel
Garniture :**
**- Framboises surgelées brisées
- 160 g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 60 g de sucre en poudre
- 200g de crème fraîche liquide

Empreintes à mini-tartelettes**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**La pâte sablée :** Vous la ferez suivant la recette de base [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/).

**La crème d'amande :**Fouetter l’œuf et le sucre.
Ajouter la poudre d'amande et la crème.
Mélanger bien.

**Mise en place :**Étaler la pâte sablée.
Découper des disques de pâte et garnir les empreintes mini-tartelettes.
Piquer les fonds.
Garnir de brisures de framboises.
Couvrir de crème d'amande.
Glisser les plaques dans le four pendant 20 minutes environ.