 **Tartelettes framboise**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte sucrée à l'amande :  
- 125 g de beurre mou  
- 85 g de sucre glace  
- 1 grosse pincée de vanille en poudre   
- 25 g de poudre d'amande  
- 250 g de farine  
- 1 œuf  
Crème d'amande :  
- 45 g de beurre mou  
- 45 g de sucre glace  
- 1 œuf  
- 45 g de poudre d'amande  
- 4 g de poudre pour crème pâtissière  
- 1 càs de rhum  
- 48 framboises  
Meringue italienne à la framboise :  
- 115 g de sucre semoule  
- 30 g d'eau  
- 2 blancs d'œufs  
- 45 g de coulis de framboise**  
**8 cercles à tartelette de 9 cm de diamètre  
La plaque du four tapissée de papier cuisson  
Préchauffage du four  (chaleur tournante) à  
- 170°C pour la pâte   
- à 200°C pour la crème et la meringue**

**La poudre d'amande :**Plonger les amandes dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes.  
Retirer la peau.  
Déposer les amandes sur une tôle à pâtisserie et passer au four pendant une dizaine de minutes.  
Laisser refroidir puis mixer en poudre fine.  
**La pâte sucrée à l'amande :**Déposer dans le bol du robot le beurre mou, le sucre glace, la farine, la vanille et la poudre d'amande.  
Mélanger jusqu'à obtention d'un sable.  
Ajouter l'œuf et mélanger rapidement jusqu'à pouvoir former une boule.  
Filmer la pâte et la mettre au frais pendant 2 heures.  
Étaler la pâte entre deux feuilles de papier film sur une épaisseur de 2 mm environ.  
Découper 8 disques de 11 cm de diamètre et foncer les cercles déposés sur la plaque du four.  
Piquer la pâte à la fourchette.  
Mettre une feuille de papier cuisson et lester (billes de porcelaine ou haricots).  
Faire cuire pendant 15 minutes.  
Enlever les poids et les papiers et laisser refroidir.  
**La crème d'amande :**Fouetter le beurre pommade avec le sucre glace, la poudre à flan et l'œuf.  
Lorsque le mélange est bien homogène, ajouter la poudre d'amande et le rhum et bien mélanger.  
**La meringue italienne à la framboise :**Faire cuire l'eau et le sucre à 118° C.  
Pendant ce temps, monter les œufs en neige au mixer à vitesse lente.  
Lorsque les blancs commencent à se raffermir, verser le sirop en filet sans cesser de fouetter.  
Augmenter alors la vitesse jusqu'à ce que la masse soit à peine tiède.  
Incorporer le coulis de framboise à la  spatule. **Le montage et la finition :**Répartir la crème d'amande dans les fonds de tartelettes.  
Disposer 6 framboises dans chaque tartelette.  
Enfourner pendant 10 minutes à 200°.  
Sortir les tartelettes, retirer les cercles.  
Répartir la meringue en dôme sur les tartelettes.  
Remettre au four pendant 5 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.  
Servir seule ou accompagnée de coulis de framboise.