 **Mini tourtes aux framboises**

**[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/archives/36/30784473.jpg)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.