 **Mirlitons aux framboises**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/02/Mirlitons-aux-framboisesDSCN2928.jpg) **Pour 30 mini mirlitons aux framboises**

**-** [**Pâte feuilletée**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-feuilletee-escargot-authermomix/)  
**- 30** [**framboises**](http://recettes.de/framboises)  
**- 90 g de poudre d'amande**  
**- 100 g de sucre**  
**- ¼ de càc de poudre de vanille**  
**- 2 œufs**  
**- 70 g de crème fraîche épaisse**  
**- sucre glace**

**2 plaques d'empreintes de mini-tartelettes de 5 cm de diamètre**

Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Étaler la pâte et y découper 30 disques avec un emporte-pièce d'environ 7 centimètres de diamètre.  
Foncer les empreintes en appuyant bien sur le fond et les côtés.  
Réserver au frais pendant la préparation de la garniture.  
Mélanger le sucre et la poudre d'amande.  
Incorporer les œufs et la vanille et fouetter pour bien mélanger les ingrédients.  
Ajouter la crème et fouetter encore pour obtenir une crème lisse.  
Déposer 2 framboises dans chaque mini-tartelette.  
Verser la crème précédente.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Démouler délicatement les mirlitons et les laisser refroidir sur une grille.  
Saupoudrer de sucre glace avant de servir.