 **Mini tourtes aux framboises**

**[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/archives/36/30784473.jpg)Pour 60 mini tourtes aux framboises**

**La pâte sablée :  
- 250 g de farine   
- 80 g de sucre en poudre  
- 125 g de beurre  
- 1 œuf  
- 2 ou 3 càs d'eau  
- 1 pincée de sel**

Vous la ferez suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/) avec les ingrédients donnés.  
Laisser reposer pendant la préparation de la garniture.  
S'il vous en reste vous pourrez en faire de petits biscuits ou bien la congeler pour plus tard.

**La garniture :  
- 160 g de poudre d'**[**amande**](https://recettes.de/amande)  
**- 1 œuf**  
**- 60 g de sucre en poudre**  
**- 200g de crème fraîche liquide**  
Fouetter l’œuf et le sucre.  
Ajouter la poudre d'amande et la crème.  
Mélanger bien.

**Les mini tourtes :  
-** [**Framboises**](https://recettes.de/framboises) **surgelées brisées**

**Empreintes à mini-tartelettes**  
**Préchauffage du four à 180°C [Four Chaleur tournante](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)**  
Étaler la [pâte sablée](https://recettes.de/pate-sablee).  
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 empreintes dans le four pendant 20 minutes environ.  
Laisser refroidir et démouler les mini tourtes aux framboises.  
Vous pourrez alors les congeler bien à plat avant de les emballer.