Tartelettes citron et framboise

Ingredients
Pâte sucrée
130g de beurre mou
90g de sucre glace
30g de poudre d'amande
260g de farine
1 oeuf
Gelée de framboises
300g de purée de framboises
6g de gélatine
Panna cotta citron
100g de crème liquide entière
100g de mascarpone
20gg de sucre
1/2 citron
1,5g de gélatine

Pâte sucrée

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

- Pour 6 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer mlanger

Ajouter la farine en mlangeant la main, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

Emballer la pte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et taler la pte sur une paisseur de 0.4cm

Garnir les moules tarte de pte et remettre au frais 1h

Prchauffer le four 180C

Enfourner pendant 20 minutes, cuisson blanc

Gelée de framboises

Mettre les feuilles de glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la pure de framboises

Hors du feu incorporer la glatine essore

----->> Prlever environ 3 cs de gele pour faire les dessins, filmer et ne pas mettre au frais

Verser la moiti des tartelettes et mettre au frais

Panna cotta au citron

Mettre les feuilles de glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble la mascarpone, le sucre et la crme liquide

Hors du feu incorporer la glatine essore

Laisser tidir

Verser le zest, le jus du 1/2 citron et mlanger

Remplir les tartelettes

===>> Pour les dessins, il suffit de mettre des gouttes de gele de framboises parpilles un peu partout

Et l'aide d'un cure dent tu relies les points entre eux