**Mini tartelettes à la framboise**

**Des petites mignardises avec un fond de pâte sablée et une chantilly au mascarpone. Elles ont toujours du succès et se mangent en une bouchée !**

**Nombre de parts:** 4
**Temps de préparation:** 60 Minute(s)
**Temps de cuisson:** 10 Minute(s)

**Ingrédients:**

Pâte sablée:
125 g de farine
65 g de beurre salé mou
40 g de sucre glace
15 g de poudre d’amande
1 gousse de vanille ou quelques gouttes d’extrait de vanille
1 jaune d’oeuf
1 pincée de sel
Si nécessaire: 1 CS de lait

Crème chantilly au mascarpone:
100 g de mascarpone
50 g de sucre
20 cl de crème liquide + 4 ou 5 cc de sucre glace

20 belles framboises

**Préparation:**

Etape 1 Pétrir le beurre pour l’assouplir, ajouter le sucre, la farine et la vanille afin de former un «sablé» uniforme.

Ajouter l’oeuf et le sel et pétrir doucement pour former une boule de pâte.
Ajouter un peu de lait si la pâte est trop friable.

La placer 1 à 2 heures au frais, puis foncer des moules à tartelettes en silicone préalablement beurrés au pinceau ou au doigt. Faire cuire 10 minutes à 180°C (th.6).

Etape 2 Battre la crème bien froide pour former une chantilly, ajouter le sucre glace lorsqu’elle commence à se former.

Dans un bol, travailler une minute le mascarpone avec le sucre à la cuillère pour l’assouplir. Lorsque la chantilly est prête, incorporer le mascarpone délicatement avec une spatule en silicone.

Etape 3 Garnir une poche munie d’une douille étoilée (la 1M de Wilton est idéale) et remplir chaque fond de tartelette. Ajouter une framboise au centre de chaque tourbillon de crème.