

MIRLITONS AUX FRAMBOISES



Ingrédients

Pour 8 personnes

2 pâtes feuilletées

120 g de confiture de framboises

90 g d'amandes en poudre

90 g de sucre

2 œufs

1 sachet de sucre vanillé

70 g de crème fraîche épaisse

Sucre glace

Préparation : 5 MINUTES

1. Préchauffez votre four à 180 °.
2. Découper des cercles dans la pâte feuilletée et les placer dans vos empreintes sur vos moules (tartelettes ou autre).
3. Disposer une cuillère à café de confiture dans chacune de vos empreintes.
4. Dans un cul de poule, mélanger la poudre d'amandes et le sucre. Ajouter 2 œufs puis mélanger. Ajouter enfin le sucre vanillé et la crème.
5. Remplissez aux $\frac{3}{4}$ les empreintes de préparation puis saupoudrez de sucre glace.
6. Faites cuire 20/25 minutes à 180 °.