



Tartelettes frangipane framboises



INGRÉDIENTS

Pour 4 à 6 tartelettes:

Pâte sablée:

- 250 g de farine blanche
- 125 g de beurre mou
- 30 g de poudre au tagatose
- 1 pincée de sel
- 1 œuf

Frangipane:

- 100 g de beurre mou
- 120 g de poudre d'amandes
- 100 g de compote de pommes
- 50 g de poudre au tagatose
- 2 œufs
- quelques gouttes d'amande amère
- une pincée de sel

Toppings:

- 2-3 poignées de framboises fraîches ou surgelées
- amandes effilées
- sucre impalpable (facultatif)

PRÉPARATION

Pour la pâte sablée:

Disposer dans votre robot la farine, la poudre au tagatose et le beurre mou avec le batteur feuille (on peut également faire ces étapes à la main). Lancer le robot et sabler la pâte. Ajouter l'œuf et la pointe de sel. Former une boule et laisser au frigo.

Pour la frangipane:

Mélanger le beurre mou avec la poudre au tagatose, la compote de pommes, la poudre d'amandes et les gouttes d'amande amère. Ajouter les œufs et bien mélanger.

Pour le montage:

Préchauffer votre four à 180°C. Rouler et aplatisir une boule de pâte sur votre plan de travail fariné. Former 4 ronds et foncer vos moules à tartelettes ou un grand moule à tarte. Piquer le fond de chaque tartelette avec une fourchette. Enfourner pour 7 minutes. Les sortir du four et les garnir de frangipane. Ajouter par-dessus des framboises et les enfourner un peu dans la pâte. Enfourner pour 15 minutes (la tartelette doit être dorée). Laisser refroidir ou tiédir et déguster avec quelques amandes effilées et un peu de sucre impalpable (facultatif).

✓ 317 kcal

-17,5g

de sucre*

½ TARTELETTE

* par rapport
à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES
SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www.EDULCORANTS.eu