



Tartelettes aux framboises et chocolat blanc en croûte feuilletée

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10-12 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 paquet de pâte feuilletée Tenderflake
- 6 onces de chocolat blanc
- 1/2 tasse de crème à fouetter
- 3/4 tasse de yogourt grec à la vanille 10 %
- 1 tasse de framboises ou autres fruits de saison

Préparation

1. Dégeler la pâte feuilletée Tenderflake.
2. Abaisser la pâte sur un plan de travail. Découper des cercles avec un couvercle de pot Masson.
3. Déposer les cercles de pâte dans les couvercles de pot Masson. Étirer un peu au besoin.
4. Faire cuire 10 minutes au four à 400F. Pour éviter que la pâte ne lève, déposer des pois secs dessus.
5. Pendant la cuisson, faire réchauffer la crème à feu doux. Une fois la crème bien chaude, verser sur le chocolat blanc. Laisser reposer 30 secondes.
6. Avec une cuillère, brasser jusqu'à ce que le chocolat soit tout fondu.
7. Ajouter le yogourt et brasser doucement (pas au fouet, avec une spatule pour éviter de faire tomber le mélange).
8. Verser le mélange, en parts égales, sur les croûtes.
9. Recouvrir de framboises ou d'autres petits fruits de saison.
10. Faire réfrigérer au moins 1 h au frigo.
11. Au moment de servir, démouler les tartelettes.