

Tartelettes aux framboises et chocolat blanc en croûte feuilletée

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION: 12

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

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.