

Champagne Etienne Lefevre

Recette dessert

Tartelettes aux framboises et à la rose

Pour 6 personnes

Niveau de difficulté : facile

Préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 min

*Temps de repos : au moins 5 h (pour les
pétales)*

Il faut : - 2 rouleaux de pâte sablée
- 400 g de framboises
- 20 pétales de rose
- 25 g de sucre semoule
- 1 blanc d'œuf



PREPARATION :

- Préparer les **pétales de rose** la veille ou le matin pour le soir.
- Dans un récipient mettez le **blanc d'œuf** et dans un autre le **sucre**.
- Passez successivement chaque pétale dans le blanc d'œuf puis dans le sucre et laissez-les reposer sur une grille dans un endroit sec et chaud pendant plusieurs heures.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6).
- Étalez la **pâte** finement sur une surface propre et sèche, découpez 6 cercles et piquez-les à la fourchette. Renversez les fonds de tarte (pour que les trous soient en dessous) sur les moules **beurrés**. Placez 30 min au frigo. Faites cuire les fonds de tarte à blanc pendant 20 min. Laissez refroidir les fonds de tarte (de préférence sur une grille) avant de les garnir.
- Répartissez les **framboises** sur les fonds de tarte. Saupoudrez de **sucre glace** et ajoutez quelques pétales de rose cristallisés.

