

Minis tartelettes au lemon curd et framboises express

Ingrédients

1 pâte brisée
du lemon curd
des framboises

Dérouler la pâte et la piquer à l'aide d'une fourchette

Découper des ronds à l'aide d'un emporte pièce de 4 cm

Déposer ces derniers sur une toile silpat et recouvrir d'une autre toile

Cuire four chaud 190° une dizaine de minutes

Laisser refroidir

A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannelée mettre du lemon curd sur chaque biscuit

Déposer une framboise et saupoudrer de sucre glace au moment de servir

