

## Tartelettes express aux framboises

---

Pour 6 tartelettes environ

10 minutes de préparation – 15 minutes de cuisson

### Ingrédients:

1 pâte brisée  
1 barquette de framboises

Pour la crème pâtissière  
250 ml de lait  
1 cuil. à café d'extrait de vanille  
25 g de farine  
2 jaunes d'œufs  
75 g de sucre



### Préparation :

Mélangez la farine, le sucre et les jaunes d'œufs.

Faites chauffer le lait, ajoutez l'extrait de vanille dans le lait chaud. Amenez le lait à ébullition et incorporez le mélange farine-sucre-œufs.

Faites cuire la crème pâtissière jusqu'à ébullition, retirez du feu et laissez reposer au frais.

Préchauffez le four à 180°C. Découpez la pâte brisée en cercle de diamètre légèrement supérieur à celui de moules que vous utilisez. Tapissez les moules avec les cercles de pâte. Recouvrez-les de papier sulfurisé et de haricots secs. Enfournez-les moules pour 15 minutes.

Récupérez les haricots et le papier sulfurisé. Laissez refroidir les fonds de tartes. Garnissez-les de crème pâtissière et de framboises. Servez.