# Tartelettes chantilly framboise au thermomix

## Informations

| | | | |
|---|---|---|---|
| Préparation : 15 min | Cuisson : 0 min | Durée : 15 min | Difficulté : 4/10 |
| Ingrédients : 9 | Etapes : 10 | Commentaires : 2 | Astuces : 14 |

## Ingrédients

Pour la tartelette:
75G de boudoirs
60G de poudre d'amandes
50G de sucre semoule
50G de beurre mou
1CàC d'extrait de vanille  Pour la chantilly:
200G de crème liquide 35% de matière grasse (fleurette)
20G de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé Pour la décoration:
100G de framboise

## Etapes

Pour la tartelette:

Â»

Mettre le boudoir, la poudre d'amande, le sucre, le beurre mou et l'extrait de vanille dans le bol du thermomix et mixer 30 secondes sur la vitesse 6.

Â»

Sortir la pâte du bol, l'aplanir à l'aide de la paume de la main.

Â»

A l'aide d'un emporte pièce rond d'un diamètre de 8 cm, faire 5 tartelettes.

Â»

Mettre au frais 3H le fond de tartelettes.
Pour la chantilly:

Â»

Mettre le bol du thermomix , la lame et la crème liquide 30 minutes dans le congélateur.

Â»

Mettre le sucre en poudre et le sucre vanillé dans le bol du thermomix et mixer 20 secondes sur la vitesse 9.

Â»

Mettre le fouet dans le bol du thermomix et régler 5 minutes sur la vitesse 4.

Â»

Verser petit à petit la crème dans l'orifice du couvercle.

Â»

Vous obtiendrez une jolie crème fouettée bien mousseuse.
Pour la décoration:

Â»

Mettre la crème fouettée dans une poche à douille et disposer la sur la tartelette, puis décorées les avec quelques framboises.

*copyright omothermix - 2024*
*http://www.omothermix.com*

A manger rapidement sinon le crème va ramollir et s'effondrer

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com