

Sablés ricotta framboise

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 2 pâtes à tarte
- 1 pot de ricotta
- 1 barquette de framboises
- 1 jaune d'oeuf
- 20g de sucre roux
- Sucre glace

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C.

Etape 2

Recouvrir la plaque de cuisson de papier sulfurisé. Dérouler les pâtes à tarte et les découper avec un emporte-pièce en forme de coeur.

Etape 3

Dans un récipient, écraser grossièrement les framboises avec le sucre.

Etape 4

Disposer les cœurs sur la plaque de cuisson. Déposer un peu de ricotta et une cuillère du mélange sucre/framboise dessus.

Etape 5

Recouvrir d'un cœur de pâte. Sceller les deux parties en appuyant sur les bords avec une fourchette puis badigeonner le dessus d'un jaune d'oeuf.

Etape 6

Enfourner 15 minutes, les sablés doivent être légèrement dorés. Saupoudrer de sucre glace et déguster.