**[Tourte aux fruits rouges](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/315712/1262790655/tourte_aux_fruits_rouges.shtml)**



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tourte aux fruits rouges  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 30 mn **Cuisson :** 30 mn **Repos :** 0 mn  |

**Pour 6 personnes :**    1 pâte sablée    300 g de mélange de fruits rouges    16O g de poudre d’amande    1 oeuf    60 g de sucre    20 cl de [crème fleurette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300116/creme_fleurette.shtml)  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Tourte aux fruits rouges |  1     Fouettez l’œuf avec le sucre. Ajoutez la poudre d’amande et la crème. Découpez des disques de pâte et garnissez les 6 tartelettes.  |
| Tourte aux fruits rouges |  2     Piquez les fonds. Déposez les fruits puis couvrez de crème d’amande.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Tourte aux fruits rouges |  3     Mettez au four 30 minutes à 180°C (thermostat 6). Saupoudrez de sucre glace avant de servir.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Cette recette peut se cuire dans un plat à tarte, ou être préparée en mini tartelette ou encore en mignardise. |

 |
|  |