

Tartelettes ricotta - framboise

Pour 2 tartelettes de 8 cm de diamètre :

- 1/4 de [pâte sablée de Pierre Hermé](#) (congeler le reste)
- 100 g de ricotta
- 1 oeuf
- 20 g de sucre roux
- framboises surgelées

Réaliser la pâte sablée de Pierre Hermé (voir [ici](#), [cliquez](#)).

Etaler la pâte sur le plan de travail fariné et garnir les deux cercles à tartelette. Piquer le fond de tarte et précuire environ 5 à 7 min à 200°C.

Pendant ce temps mélanger la ricotta, l'oeuf et le sucre.

Déposer des framboises encore surgelées sur les fonds de tarte en les serrant bien. Recouvrir généreusement d'appareil à base de ricotta.

Cuire 30 à 35 min à 160°C.

Laisser refroidir et mettre au frais jusqu'à la dégustation.

