

recette écomiam

# LES FEUILLETÉS À LA FRAMBOISE



4 pers.



5 min



20 min

## Ingrédients

### Surgelés écomiam

- 1 pâte feuilletée pur beurre écomiam

### Épicerie / Marché

- 200 g de sauce framboise
- 70 g de beurre
- 30 g de farine
- 40 g de poudre d'amandes
- 75 g de sucre glace
- 2 œufs
- 1 càc d'arôme de vanille

## Préparation

- Coupez le beurre en morceaux.
- Faites-le fondre au micro-ondes 1 minute.
- Dans un saladier ajoutez la farine, le sucre glace et la poudre d'amandes.
- Cassez les deux œufs.
- Versez l'arôme de vanille.
- Mélangez la préparation.
- Ajoutez le beurre fondu, mélangez de nouveau.
- Dans des moules à financier, ajoutez une cuillère à soupe de pâte.
- Répartissez une cuillère à café de myrtilles dans chaque moule.
- Recouvrez d'une cuillère à soupe de pâte.
- Placez le moule sur une plaque.
- Faites cuire au four à 190 °C pendant 20 minutes.

Bon appétit !