**Tarte aux framboises et mascarpone**



**Nombre de parts:** 6 - **Temps de préparation:** 10 Minute(s)
**Temps de cuisson:** 30 Minute(s) - **Difficulté:** Très Facile

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingrédients:**Pour 6 personnes :1 pâte sablée250g de mascarpone20cl de crème liquide entière150g de sucre2 gros oeufs250g de framboises (fraîches si possible sinon surgelées)1CàC d'extrait de vanille |   | **Préparation:****etape 1**Préchauffer le four à 180 C.Disposer la pâte dans un moule à tarte et piquer le fond à la fourchette. La faire précuire à blanc pendant 10 minutes à 180 C. Sortir la pâte du four sans éteindre ce dernier. **etape 2**Dans un saladier, fouetter le mascarpone avec la crème liquide puis ajouter les oeufs un à un en fouettant entre chaque ajout. Incorporer enfin le sucre et l'extrait de vanille et mélanger une dernière fois. **etape 3**Verser cette préparation sur le fond de tarte précuit. Répartir les framboises fraîches ou préalablement décongelées puis enfourner pour 25 à 30 minutes de cuisson à 180 C, jusqu'à ce que cette dernière soit bien dorée. **etape 4**Laisser refroidir puis réfrigérer pour un minimum de 2 heures. Déguster bien froide.  |