



## Tarte flambée framboises et chocolat

### INGRÉDIENTS

Pour 2 tartes flambées

- Fonds de tartes flambées ovales : 2
- Garniture tarte flambée : ½ pot
- Framboises : 100g (fraîches ou surgelées, à décongeler avant utilisation)
- Copeaux de chocolat noir : 4 cuillères à soupe

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 250°.
2. Disposer le fond de tarte flambée sur du papier sulfurisé et tapisser de garniture.
3. Saupoudrer 2 cuillères à soupe de copeaux de chocolat et en répartissant bien.
4. Disposer les framboises.
5. Enfourner pour 5 minutes et déguster directement.

**Miss Elka**

Site web / Facebook / Instagram

*Bon Appétit !*