

LA TARTE AUX FRAMBOISES de Dani

6 personnes

A/ PATE SUCREE

Ingrédients

- 200 g de farine
- 100 g de beurre ½ sel
- 40 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre glace
- 45 g d'œuf
- 5 g de sel

Travaillez le beurre froid afin de le ramollir, puis ajoutez la farine, sablez le tout. Ajoutez le sucre, la poudre d'amandes. Finissez par l'œuf et travailler la pâte rapidement. Formez une boule, filmez et laissez au frais pour 3 heures.

Beurrez un cercle de 20 cm, étalez la pâte et foncez-la. Enfourez à 180°C pour 10 mn, puis à 145°C pendant encore 10 mn.

B/ LA CREME D'AMANDES

Ingrédients

- 100g d'œufs
- 100g de sucre
- 100g de beurre
- 100g d'amandes en poudre
- 250g de framboises

Mélangez le beurre ramolli et le sucre avec un fouet. Versez l'œuf et la moitié de la poudre d'amandes, mélangez et répétez l'opération. Versez la préparation dans une poche et dressez sur le fond de tarte. Garnissez avec les framboises. Cuire à 170°C pendant 20 mns.

C/ CREME MASCARPONE

Ingrédients

- 82.5g de mascarpone
- ¼ de gousse de vanille
- 125g de crème liquide à 35%
- 12.5g de sucre glace

Fouettez la crème liquide très froide en chantilly avec le sucre glace. Mélangez délicatement le mascarpone à la chantilly avec la gousse de vanille grattée.

D/ GLACAGE

Ingrédients

- 75g d'eau
- 100g de sucre
- 200g de glucose
- 5g de gélatine
- 50g de lait concentré non sucré
- 140g de chocolat blanc
- 1g de colorant rouge

Dans une casserole, versez l'eau, le sucre et le glucose. Faites bouillir jusqu'à 103°C.

Hors du feu, rajoutez la gélatine essorée, le lait concentré.

Dans un saladier, mettez le chocolat blanc, le colorant et la préparation encore chaude.

Remuez pour bien faire fondre le chocolat.

Mixez, filmez, réservez au frais

E/ LE MONTAGE

Ingrédients :

Noix de coco râpée

Déposez la tarte cuite avec les framboises sur une grille à l'envers.

Versez le glaçage dessus. Lissez.

Faites adhérer la noix de coco râpée tout autour.

Formez des quenelles avec la crème au mascarpone.

Décorez avec des framboises et du chocolat blanc.