

## Tarte aux framboises

Pour 6 personnes :  
Un sablé breton,  
Une ganache vanille,  
Des framboises (prévoir 700gr)

### Pour le sablé breton

75g de beurre demi-sel,  
60g de sucre semoule,  
90g de farine,  
5g de levure chimique,  
2 jaunes d'œufs,  
Une poignée d'amandes hachées  
sucre glace pour la finition.



Tamiser la farine et la levure. Sabler le beurre avec le sucre, ajouter la farine tamisée puis les jaunes. Quand la pâte est homogène l'aplatir entre 2 feuilles guitare ou 2 feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 0.5cm/0.8cm. Laisser reposer au frais une heure minimum. Enfourner avec les moules carrés ou ronds qui vous ont servi d'emporte pièce non beurrés 10 à 12 min à 200°. 5 min avant la fin de la cuisson parsemer les sablés d'amandes hachées.

### La ganache montée vanille à mettre en place la veille :

100g de couverture Ivoire ou Opalys Valrhona,  
50g + 150g de crème liquide à 35% MG,  
1 gousse de vanille fendue grattée,  
10g de trimoline ou de miel d'acacia,  
1 zeste de citron vert (facultatif)

Faire fondre le chocolat au bain-marie et parallèlement faire bouillir la première quantité de crème avec le miel et la vanille.

Réaliser une émulsion en versant la crème chaude dans le chocolat en 3 fois en frictionnant chaque fois à la maryse pour parfaire l'émulsion.

Ajouter ensuite la deuxième quantité de crème froide, lisser au besoin au mixer plongeant, ajouter le zeste de citron. Filmer et réserver une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain monter la ganache comme une crème chantilly la mettre dans une poche munie au choix d'une douille lisse, cannelée ou à St Honoré. Dresser sur le fond de sablé breton.

**La finition :** pocher la ganache sur les fonds de sablé breton, poudrer les bords de sucre glace, ranger délicatement les framboises fraîches sur le dessus et réserver au réfrigérateur quelques heures avant de consommer.