



Tarte chiboust aux framboises

LA CUISINE DE BOOMY

Pour un moule de 26 cm

- 1 pâte feuilletée
- 250 / 300 gr de framboises surgelés
- 160 gr de sucre en poudre (50gr+50gr+40gr+20gr)
- 250 ml de lait 1/2 écrémé
- 1 gousse de vanille
- 3 œufs entiers + 1 blanc
- 25 gr de farine
- 3 feuilles de gélatine

Commencer par étaler la pâte feuilletée dans votre moule, la piquer à l'aide d'une fourchette et la faire cuire à blanc.

Pendant ce temps faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Dans un bol fouetter les jaunes d'œufs avec 50 gr de sucre et ajouter la farine. Réserver.

Dans une casserole faire bouillir le lait avec 50 gr de sucre et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Rajouter ensuite la préparation jaune d'œufs/sucre/farine dans la casserole et remuer vivement hors du feu. Remettre alors la casserole sur le feu et porter à ébullition jusqu'à ce que le mélange épaississe (30 seconde environ). Hors du feu rajouter la gélatine et remuer vivement pour bien intégrer la gélatine à la crème.

Laisser refroidir la crème au réfrigérateur ou mettre la casserole dans l'évier dans lequel vous aurez mis de l'eau froide et des glaçons pour accélérer le processus. Une fois la crème refroidie, monter les blancs en neige en incorporant à la fin 40 gr de sucre pour les serrer. Incorporer ces blancs en neige délicatement à la crème refroidie.

Disposer les framboises sur votre fond de tarte sans les avoir fait décongeler et étaler la crème chiboust sur le dessus en couche bombée.

Parsemer les 20 gr de sucre restant et faire caraméliser avec un chalumeau.