Tarte couronne à la framboise et au basilic

Pour 1 moule couronne de 30 cm de diamètre

450g de *Pâte sucrée*

Crème d'amande

1 œuf

80g de beurre mou

80g de *poudre d'amande*

60g de sucre

30g de farine

1 gousse de vanille

Compotée de framboise

420g de *purée de framboise*

60g de miel

3.5 Feuilles de gélatine (5g)

Ganache montée au basilic

150+180g de crème liquide entière

75g de chocolat blanc

10 grosses feuilles de basilic

Décoration

Quelques framboises fraiche

Quelques feuilles de basilic frais

Préparez la crème d'amande: mélangez le sucre et l'œuf, incorporez le beurre mou, la poudre d'amande, les graines de la gousse de vanille et la farine. Mélangez et réservez.

Étalez la pâte et foncez le moule (avec ce moule ça demande un peu de patience et de sang froid, commencez par découper le fond, déposez-le dans le moule puis faites les bords en façonnant de bandes de pâte dans les chutes). Réservez au frais pendant 30 minutes.

Préchauffez le four, piquez le fond de tarte, répartissez la crème d'amande sur le fond de tarte et enfournez à 180°C pendant 20-25 minutes selon votre four.

Laissez refroidir.

Compotée de framboise: Plongez la gélatine dans un grand bol d'eau froide.

Dans une casserole portez la purée de framboise et le miel à ébullition. Coupez le feu et incorporez la gélatine essorée, mélangez et réservez au frais le temps que la compotée commence à épaissir. Quand elle est un peu épaisse, étalez cette compotée sur le fond de tarte et réservez au frais pour la nuit.

Ganache montée au basilic: Portez 150g de crème à frémissement, coupez le feu et faites infuser les feuilles de basilic pendant 30 minutes.

Filtrez la crème, pressez bien les feuilles de basilic pour en récupérer le plus possible, repesez la crème et complétez à 150g si besoin. Remettez cette crème sur le feu, portez à frémissement, incorporez le chocolat blanc et remuez pour le faire fondre. Pour finir incorporez les 180g de crème, mélangez bien, filmez au contact et réservez au frais pour la nuit.

Le lendemain, fouettez la ganache au basilic, quand elle est prête, pochez la sur la compotée de framboise à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille lisse et pour finir décorez avec des framboises fraîches et des petites feuilles de basilic.