

Tarte framboises

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



La framboise, un fruit d'été qui persiste durant le mois d'octobre... Mais il faut faire vite, c'est bientôt la fin !!! Alors profitez-en pour faire une tarte amade framboises sur fond de pâte sablée. Si vous pouvez, je vous conseille la cueillette à la ferme car la framboise y est abondante et surtout très bon marché. Je me suis fourni au [Verger de Beauregard](#) aujourd'hui car je n'en ai plus assez dans mon jardin!

Four : 180 °C -- Cuisson : 20 minutes (tarte) +10 minutes (coulis) - Refroidissement : 2h + 2h

Ingrédients (tarte de 28 cm)

Pâte sablée amande

250 g de farine
125 g de beurre
80 g de sucre semoule
45 g de poudre d'amande
1 œuf entier (50 g)
2.5 g de sel

Fruits (décoration)

500 g de framboises

Gelée (nappage)

300 g de framboises
100 g de sucre
6 g de de gélatine (3 feuilles)

Crème d'amande

50 g de poudre d'amande
50 g d sucre semoule
50 g de beurre
50 g d'oeuf (1oeuf)

Crème pâtissière

0.25 L de lait
2 jaunes d'oeufs
50 g de sucre semoule
30 g de farine

Réalisation

Pâte sablée amande

Tamiser la farine, le sucre et la poudre d'amandes dans un saladier. Ajouter le beurre souple en petites parcelles. Mélanger l'ensemble avec les mains pour que tous les morceaux de beurre soient enrobés de farine. Les écraser pour obtenir un sablage. Faire un puits. Y ajouter l'oeuf légèrement battu avec le sel. Incorporer progressivement le sablage. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène, **sans pétrir**. Faire une boule et la fariner légèrement. Envelopper dans du film étirable et réserver au frais minimum 30 minutes.



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Crème frangipane = crème d'amande + crème pâtissière

Crème pâtissière

Faire bouillir le lait et la moitié du sucre. Blanchir les jaunes d'oeufs avec l'autre moitié de sucre avec le fouet pendant deux minutes. Ajouter la farine tamisée et mélanger pour obtenir un appareil lisse et sans grumeaux. Verser progressivement le lait bouillant sur les jaunes blanchis pour délayer le mélange. Verser ce mélange dans la casserole et remettre à cuire en portant le mélange à ébullition sans cesser de remuer avec le fouet. Laisser bouillir la crème deux minutes. Débarrasser la crème pâtissière dans un récipient, la recouvrir d'un film alimentaire au contact et réserver.

Crème d'amandes

Découper le beurre en parcelles. Crémer vigoureusement le beurre avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ajouter l'oeuf entier en fouettant vigoureusement pour obtenir un mélange lisse et homogène. Ajouter enfin la poudre d'amandes et mélanger à l'aide de la spatule.

Crème frangipane = mélanger les deux crèmes réalisées

Gelée de framboises

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Chauffer 10 minutes à feu doux les framboises et le sucre afin de réaliser un coulis. Passer au chinois pour supprimer les pépins et ajouter la gélatine au coulis.



Montage



Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau et tapisser l'intérieur de la tourtière ou du cerclage. Piquer avec la fourchette. Répartir la frangipane en une couche uniforme sur la pâte.

Mettre au four et cuire 20 minutes à 180°C A la sortie du four, placer la tarte sur une grille et laisser refroidir (minimum 2 heures).

Quand la tarte est froide, placer les framboises côte à côte, en cercles concentriques, en partant de l'extérieur.





Pour une tarte de 28 cm de diamètre, vous utiliserez 500 g de framboises, soit 145 framboises ici....



Verser la gelée de framboise sur toutes les framboises. Cette gelée doit s'écouler entre les framboises.

Ne pas hésiter à prendre ensuite un pinceau pour terminer les framboises.

Placer ensuite la tarte au réfrigérateur (minimum deux heures) afin que la gelée se fige.



Découper ensuite facilement 12 parts dans ce format de tarte.