

La Tarte aux Framboises de Cyril Lignac

6 personnes - préparation 2h30 - cuisson 15min

INGREDIENTS :

Pour la pâte à sucrée :

45g de poudre d'amandes
85g de fécule de pomme de terre
290g de farine
2g de sel
140g de sucre glace
150g de beurre
85g d'oeufs

Pour la crème d'amandes :

150g de poudre d'amandes
15g de poudre à crème
120g de sucre glace
90g d'oeufs entiers
120g de beurre
1 gousse de vanille

Pour la crème mascarpone framboise

140g de mascarpone
280g de crème liquide
75g de sucre
50g de purée de framboises

Pour la compote de framboises :

265g de purée de framboises
20g de glucose
30g de sucre
4g de pectine nh

Pour le montage :

500g de framboises
sucre glace

Ustensiles :

Emporte pièce de 26cm
Cercle inox de 22cm
Cercle inox de 9cm

RECETTE :

La pâte sucrée :

Travaillez le beurre jusqu'à lui donner une consistance de pommade assez épaisse. Mélangez la poudre d'amandes, la fécule, le sel fin et le sucre glace. Dans le bol du robot muni de la feuille, mélangez avec le beurre pommade.

Ajoutez un tiers des oeufs puis un tiers de la farine, mélangez 1min puis ajoutez les deux tiers restants.

Fraisez pour obtenir une pâte homogène sans trop la travailler pour ne pas lui donner d'élasticité.

Enveloppez la pâte dans un papier cuisson ou film alimentaire et laissez la reposer 1h au réfrigérateur.

La crème d'amandes :

Dans la cuve d'un robot munie de la feuille, travaillez le beurre en pommade puis ajoutez le sucre glace, la poudre à crème et la poudre d'amandes.

Incorporez les oeufs petit à petit et terminez par la vanille. Réservez.

La crème mascarpone framboise :

Mélangez le mascarpone et la purée de framboises. Ajoutez le sucre au mélange précédent. Incorporez la crème liquide et réserver.

La compotée de framboises :

Mélangez le sucre et la pectine puis faites bouillir la purée de framboises et ajoutez y le sucre et le glucose. Donnez un bouillon et retirez du feu afin d'éviter que la compotée ne soit trop dure.

Le fonçage du moule :

Préchauffez votre four à 175°C. Etalez la pâte sucrée en un rectangle de 22cm sur 2,5cm Taillez un disque de pâte de 26cm à l'aide d'un emporte pièce. Découpez une bande pour créer le rebord du trou central.

Foncez le cercle de 22cm préalablement beurré et posez le cercle de 9cm au centre puis détaillez tout autour pour créer le trou central.

Otez le cercle de pâte découpée au centre, reposez l'emporte-pièce puis placez la bande de pâte sucrée autour.

Le montage :

Versez la crème d'amandes dans une poche, garnissez le fond de pâte et faites cuire durant 15min dans un four préchauffé à 175°C. Laissez refroidir.

Fouettez légèrement la crème mascarpone afin d'avoir une chantilly souple.

Versez la crème mascarpone dans une poche à douille et recouvrez la crème d'amandes à hauteur de la tarte.

Lissez la crème mascarpone à l'aide d'une spatule coudée.

Rangez les framboises à l'envers jusqu'à recouvrir la surface de la tarte.

Saupoudrer les framboises de sucre glace.

Garnissez l'intérieur de chaque framboise avec la compotée puis réservez au réfrigérateur avant dégustation.

Recette complète et astuces sur le site:

<https://cookfirst.fr/blogs/blog-patisserie/la-recette-de-la-tarte-aux-ramboises-de-cyrl-l-ignac>