

# Tarte Entremets à la Framboise

Nombre de parts : 8 (pour un cercle à tarte de 22 cm de diamètre).

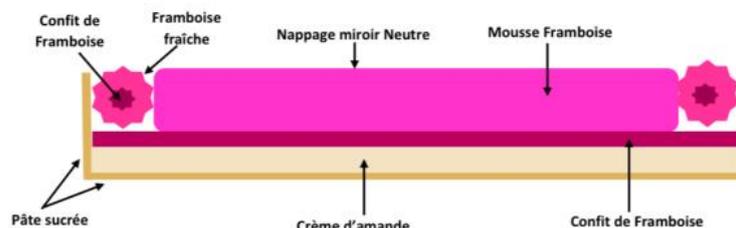
Temps de réalisation : 2h

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes à 175 degrés

Matériel : un cercle à tarte de 22 cm de diamètre  
Et un moule en silicone de 16 cm de diamètre.



Voici le schéma de sa composition :



## Mousse de Framboises (J-1)

Cette mousse est à faire la veille du reste.

### Ingrédients:

- 150 g de purée de framboise (ou de coulis)
- 25 g de sucre (moins si vous utilisez un coulis à la place d'une purée car le coulis contient du sucre)
- 150 g de crème liquide à 30% de matières grasses mini
- 2,5 feuilles de gélatine (feuille de 2 g à 200 blooms, soit 5 g de gélatine)

### Préparation:

Mettre la gélatine à réhydrater dans de l'eau glacée pendant une dizaine de minutes.

Faire chauffer quelques minutes la moitié de la purée de fruit avec le sucre. Hors du feu, rajouter la gélatine bien essorée et remuer.

Ajouter l'autre moitié de la purée de fruit qui n'a pas été réchauffée. Réserver.

Monter la crème liquide en crème fouettée peu ferme.

Incorporer une petite quantité de crème fouettée dans la purée de framboises qui aura tiédie et mélanger à la maryse. Incorporer ensuite toute la purée de framboise dans la crème fouettée. Mélanger toujours à la Maryse jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Couler la mousse dans un moule plus petit que le cercle à tarte.

Puis mettre le moule au congélateur pour 12h minimum.

## Pâte sucrée (réalisée par sablage):

### Ingrédients :

- 170 g de farine T55 ou T65
- 85 g de sucre glace
- 1 g de sel
- 1 g de poudre de vanille
- 85 g de beurre froid
- 35 g d'œuf battu

### Réalisation :

Dans la cuve du robot (ou dans un cul de poule) muni de la feuille, mélanger le sucre glace, la farine, le sel et la poudre de vanille. En petite vitesse sur le robot, ajouter le beurre froid, coupé en petits morceaux réguliers. Passer ensuite en vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il ne reste aucun morceau de beurre. On doit alors obtenir une texture de poudre d'amande.

Ajouter alors les 35 g d'œuf battu.

Lorsque la pâte commence à peine à adhérer et à s'agglomérer sur la feuille, arrêter le robot et finir de ramasser la pâte à la corne (ou à défaut à la spatule).

Mettre cette pâte sur un plan de travailler fariné et la fraser à l'aide de la paume de la main; il s'agit en fait de pousser et écraser la pâte sur le plan de travail . Renouveler l'opération deux ou trois fois.

Mettre grossièrement en boule puis étaler en rond en tapotant avec la paume de la main. Le résultat sera une boule plate qui doit faire 2 cm d'épaisseur.

Filmer cette boule et la mettre au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit froide (minimum 30 minutes ou 5 minutes au congélateur et 10/15 minutes au frigo).

## Le fonçage de la pâte

Sortir la pâte du réfrigérateur et la détendre en lui donnant des coups de rouleau à pâtisserie.

Fariner le plan de travail et ôter le film alimentaire qui entoure la pâte.

Fariner légèrement la pâte puis abaisser cette dernière, de façon à former un cercle dont l'épaisseur finale devra être de 2 à 3 mm environ (moi je l'abaisse plutôt à 2 mm). Pour cela, tous les 3 ou 4 coups de rouleau, tourner la pâte de 1/8ème de tours, toujours dans le même sens, en s'assurant que le dessous de la pâte n'accroche pas le plan de travail.

Couper ensuite un cercle qui doit être plus grand d'environ 4 cm par rapport au cercle à tarte (il doit donc faire environ 26 cm).

Beurrer le cercle à tarte et le placer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Mettre la pâte par-dessus le cercle et faire un premier fonçage pour venir positionner la pâte contre les bords du cercle. Faire tout le tour du cercle pour bien faire adhérer la pâte au cercle. Puis passer un coup de rouleau sur le dessus du cercle pour retirer l'excédent de pâte. Ensuite, soulever légèrement le cercle et le faire tourner en accompagnant le mouvement avec vos doigts. Il faut alors presser légèrement (sans écraser la pâte) contre le cercle. Une fois fait, soulever le cercle et le reposer sur la feuille de cuisson afin que l'angle droit se forme bien en bas. En réalisant la deuxième partie du fonçage, de la pâte va légèrement dépasser du cercle en haut. Il faut l'ébarber (le couper) à l'aide d'un couteau d'office.

Mettre la pâte au congélateur une dizaine de minutes minimum (ou même toute une nuit au réfrigérateur si on la réalise la veille).

## La crème d'Amande

### Ingrédients :

- 50 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 50 g d'œuf battus
- 50 g de poudre d'amande
- Quelques gouttes d'extrait de vanille

### Procédé:

Travailler le beurre en pommade. Le passer légèrement au micro-onde (position décongélation) pour l'aider à se ramollir un peu. Attention: il ne doit pas être fondu !

Ajouter le sucre glace et mélanger vigoureusement à la spatule. Le mélange doit être crémeux, clair et homogène.

Rajouter les œufs battus petit à petit et crémier à la spatule, sans foisonner (c'est-à-dire sans fouetter).

Ajouter la poudre d'amande puis mélanger à la spatule à nouveau.

Puis ajouter l'extrait de vanille et mélanger à nouveau.

## La cuisson

Préchauffer le four en chaleur tournante à 175 degrés.

Sortir la pâte du congélateur, la mettre sur une plaque recouverte de papier cuisson et répartir la crème d'amande sur la pâte à tarte.

Enfourner pour 30 à 40 minutes (Il faut surveiller la cuisson dès 30 min).

Une fois cuite, sortir la pâte du four et enlever très délicatement le cercle (la pâte doit s'être détachée toute seule du cercle) et la laisser refroidir, en la laissant sur sa grille.

Pour régulariser les bords, prendre une râpe (type microplane) et faire des mouvements très légers, sans trop de pression.

## Le confit de Framboise

### Ingrédients:

- 245 g de purée de framboises (ou de coulis)
- 70 g de sucre (ou pas de sucre si vous utilisez un coulis à la place d'une purée de framboises)
- 5,6 g de pectine (on en trouve en supermarché sous le nom de Vitpris)

### Préparation:

Mettre dans une casserole la purée de framboise et 3/4 du sucre en poudre. Mélanger.

Dans un bol, verser la pectine NH au sucre en poudre restant.

Lorsque la purée de framboise atteint les 60°C, verser ce mélange pectine/sucre, en mélangeant continuellement.

Porter le tout à ébullition, et maintenir cette ébullition pendant 2 minutes.

Verser le confit de framboise dans un cul de poule recouvert de film alimentaire et laisser refroidir.

### Montage final

Recouvrir la pâte à la crème d'amande du confit de Framboise et lisser à la spatule. Réserver un peu de confit pour pouvoir remplir les framboises qui seront posées autour de la mousse.

Sortir la mousse du congélateur et la démouler.

Au choix : recouvrir la mousse d'un glaçage ou la laisser telle quelle.

Il ne reste plus qu'à poser la mousse au centre de la tarte, puis de disposer des fruits autour et éventuellement quelques-uns dessus.

