

Tarte sablé breton, amande & framboise

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g d'inspiration amande
- 37g de crème liquide (1)
- 11g de sirop de glucose
- 8g de miel
- 115g de crème liquide (2)
- 75g d'inspiration framboise
- 87g de crème liquide
- 43g de lait entier
- 2g de glucose
- 1g de gélatine
- 2 jaunes d'œufs
- 75g de sucre
- 75g de beurre pommade
- 100g de farine
- 5g de levure
- 50g de crêpes dentelles
- 65g d'inspiration amande
- 100g de framboises fraîches

Préparation

1. Une nouvelle recette de tarte, gourmande et fruitée, parfumée à l'amande et à la framboise cette fois !
2. J'ai utilisé les inspirations amande et framboise de Valrhona, pour ceux qui ne connaissent pas, il s'agit d'un faux chocolat préparé à base de fruit (ici amande et framboise), de beurre de cacao et de sucre.
3. On peut les utiliser exactement comme du chocolat, ici je les ai utilisés en croustillant, ganache montée et namelaka, le tout déposé sur un sablé breton et surmonté de quelques framboises.
4. Au niveau organisation, le mieux est de réaliser la ganache et le namelaka la veille, vous pouvez aussi faire à ce moment-là la pâte du sablé, de cette façon le jour J il vous restera à gérer la cuisson du sablé, le croustillant et les finitions.
5. Ensuite, versez le mélange sur l'inspiration amande et mélangez bien avec une maryse.
6. Quand la ganache est bien lisse et brillante, ajoutez la crème liquide (2) froide, mélangez bien, filmez au contact et placez au réfrigérateur pour minimum 6 heures, si possible une nuit.
7. Faites réhydrater la gélatine dans l'eau froide.
8. Faites fondre l'inspiration framboise avec le glucose.
9. Faites chauffer le lait et ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
10. Versez le lait chaud sur le chocolat fondu et remuez bien.
11. Ajoutez la crème liquide froide et mixez avec un mixeur plongeant.
12. Filmez au contact et laissez au frais minimum 6 heures, si possible une nuit.
13. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
14. Ajoutez le beurre pommade, mélangez bien, puis terminez avec la farine et la levure tamisées.
15. Étalez grossièrement la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé puis mettez-la au frais pour minimum 45 minutes.
16. Ensuite, étalez la pâte dans un cercle de 18cm de diamètre et faites cuire le sablé dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 15 minutes.
17. A la sortie du four, décerclez le sablé et laissez-le refroidir.

18. Faites fondre l'inspiration amande, puis ajoutez les crêpes dentelles émiettées et étalez le croustillant sur le sablé refroidi, en tassant bien.
19. Laissez durcir.
20. Une fois le croustillant durci, sortez la ganache amande du réfrigérateur et montez-la comme une chantilly, puis placez-la dans une poche à douille munie d'une douille à petit four.
21. Versez le namelaka framboise dans une poche à douille munie d'une douille lisse.
22. Pochez les deux crèmes sur le sablé breton, puis décorez avec des framboises fraîches.
23. Et voilà, votre tarte est prête, vous pouvez vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com