

Tarte crème brûlée - framboise

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 20 g de maïzena
- 90 g de sucre glace
- 35 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel
- 190 g de farine T55
- 50g d'œuf
- 50g de farine
- 2 œufs
- 100g de beurre doux
- 90g de sucre
- 4 cuillères à soupe de Vitpris (vous pouvez aussi utiliser de la pectine NH)
- 70g de sucre
- 310g de crème liquide entière
- 310g de lait frais entier
- 100g de sucre
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. J'avais vu passer il y a quelques temps sur instagram la photo d'une tarte crème brûlée – framboise, et comme j'ai trouvé l'association hyper appétissante, j'ai décidé d'en réaliser une à mon tour.
2. Et comme je viens d'acheter un « rectangle » à tarte, c'était l'occasion de l'étreindre !
3. Cette tarte est composée d'une pâte sucrée (recette de Christophe Michalak), d'une crème d'amande, d'un confit de framboise, d'une crème brûlée (recette de Pierre Hermé) et de framboises fraîches.
4. Pour une petite variante, vous pouvez remplacer une partie de la poudre d'amandes dans la pâte et dans la crème par de la poudre de pistache, qui s'accorde très bien avec la framboise.
5. Les proportions que je vous donne devraient convenir pour un cercle à tarte de 26cm environ.
6. Travailler le beurre jusqu'à le rendre pommade ; à part, mélanger la poudre de noisettes, la maïzena, le sel, le sucre glace.
7. Incorporer le tout au beurre et bien mélanger.
8. Battre l'œuf à part.
9. Ensuite, ajouter à l'appareil 1/3 de la quantité d'œuf et 1/3 de la farine.
10. Mélanger le tout, et recommencer deux fois l'opération.
11. Réserver la pâte au frais dans du film transparent pendant au minimum 4h, ou même une nuit si possible.
12. Après le repos, étaler la pâte et foncer un cercle à pâtisserie.
13. Remettre au frais le temps de la préparation de la crème d'amandes.
14. Fouetter le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
15. Ajouter ensuite les œufs et mélanger avant d'incorporer la poudre d'amande et la farine.
16. Verser la crème d'amande dans le fond de tarte bien froid, et enfourner à 180°C pendant 20-25 minutes, la crème d'amande doit être bien gonflée et dorée.
17. Laisser refroidir.
18. Vitpris s'intègre bien à la préparation).

19. Mettre les framboises avec le reste de sucre dans une casserole, et laisser cuire sur feu doux en remuant jusqu'à obtenir une compote.
20. Ajouter alors le mélange sucre-vitpris, porter à ébullition puis continuer à remuer pendant 2 à 3 minutes.
21. Laisser refroidir et réserver jusqu'au montage.
22. Mettre le lait, la crème liquide et la gousse de vanille (ouverte et grattée) dans une casserole.
23. Porter à ébullition, puis couvrir pour laisser la vanille infuser pendant 15 à 30 minutes.
24. Ensuite, filtrer le liquide.
25. A part, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.
26. Ajouter ensuite le mélange lait-crème en délayant bien au fur et à mesure.
27. Verser le mélange dans un cercle chemisé avec du papier sulfurisé, et enfourner pendant 45 minutes à 1 h dans le four préchauffé à 90°C (au-delà, les œufs coaguleraient et votre crème serait grumeleuse).
28. La crème est prête lorsque les bords sont bien pris mais que le centre est encore un peu tremblotant.
29. Placer alors le palet de crème brûlée au réfrigérateur, puis au congélateur pour qu'elle soit plus facile à démouler.
30. Montage : QS de framboises fraîches QS de cassonade Creuser le centre de la crème d'amande comme sur la photo ci-dessous (vous pouvez aussi préparer une couche plus fine de crème d'amande, je préférerais avoir une couche plus épaisse sur les bords pour que ça soit plus équilibré avec les framboises fraîches sur le dessus).
31. Garnir la tarte de confit de framboise jusqu'au bord.
32. Déposer ensuite le palet de crème brûlée au centre de la tarte.
33. Saupoudrer de cassonade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau, puis disposer tout autour les framboises fraîches.
34. Finir en garnissant les framboises de confit de framboises.
35. Bon appétit !