

Tarte framboise (Cyril Lignac & Benoit Couvrand)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 85g de fécule de pomme de terre
 - 290g de farine
 - 2g de sel fin
 - 140g de sucre glace
 - 150g de beurre
 - 85g d'œufs
 - 15g de poudre à crème (ou de Maizena)
 - 120g de sucre glace
 - 15g de rhum
 - 90g d'œufs entiers
 - 120g de beurre
 - 280g de crème liquide
 - 75g de sucre
 - 50g de purée de framboises
 - 265g de purée de framboises
 - 20g de glucose
 - 30g de sucre
 - 4g de pectine NH
- Faire bouillir la purée de framboises. A part, mélanger le sucre et la pectine. Une fois que la purée bout, y ajouter le glucose, le sucre et la pectine. Reporter à ébullition puis retirer du feu et réserver jusqu'au montage.

Préparation

1. Comme la plupart de ceux qui ont reçu (ou acheté) le numéro 23 de Fou de Pâtisserie, je n'ai pas résisté à la vue de cette superbe tarte aux framboises en couverture.
2. Œuvre de Cyril Lignac et Benoit Couvrand, elle est composée d'une pâte sucrée, d'une crème d'amandes, d'une crème mascarpone à la framboise, d'une compotée de framboises et de framboises fraîches.
3. Elle est relativement facile et rapide à réaliser, la seule « difficulté » est le montage si l'on souhaite avoir une tarte aussi homogène et régulière que celle de la couverture du Fou de pâtisserie.
4. Dernière précision, comme souvent, les quantités données par le magazine (que je vous donne ci-dessous) sont trop importantes, c'est l'occasion d'avoir de la pâte tout prête au congélateur ou bien d'en préparer une seconde dans la foulée ;) En résumé, goût parfait, forme originale (et très pratique à découper et servir) et pas de difficulté majeure, alors lancez-vous à votre tour !
5. Ajouter ensuite 1/3 des œufs et mélanger.
6. Incorporer 1/3 de la farine.
7. Renouveler deux fois, puis fraiser la pâte.
8. Arrêter dès que la pâte forme une boule homogène, puis filmer et réserver au frais pendant au moins 1 heure.
9. Travailler le beurre pommade, puis incorporer le sucre glace, la poudre d'amandes, et la poudre à crème.
10. Ajouter alors les œufs petit à petit et finir en incorporant le rhum.
11. Réserver jusqu'à utilisation.
12. Mélanger le mascarpone et la purée de framboise.
13. Ajouter ensuite le sucre puis la crème liquide.
14. Réserver au frais jusqu'au montage.
15. NH Faire bouillir la purée de framboises.

16. A part, mélanger le sucre et la pectine.
17. Une fois que la purée bout, y ajouter le glucose, le sucre et la pectine.
18. Reporter à ébullition puis retirer du feu et réserver jusqu'au montage.
19. Montage : de framboises fraîches Feuilles de shiso QS de sucre glace Etaler la pâte sucrée, puis foncer un cercle à tarte de 22cm de diamètre.
20. A l'aide d'un emporte-pièce de 9cm de diamètre, créer le trou central.
21. Découper alors une bande de pâte de 2cm de hauteur pour former le rebord de la tarte autour de l'emporte-pièce.
22. Garnir le fond de tarte de crème d'amandes.
23. Enfourner une quinzaine de minutes à 175°C.
24. A la sortie du four, laisser la tarte refroidir.
25. Pendant ce temps, fouetter légèrement la crème mascarpone à la framboise pour obtenir une consistance de chantilly souple.
26. Recouvrir alors la tarte de crème mascarpone jusqu'à hauteur de la tarte, et lisser avec une spatule.
27. Le moment le plus minutieux du montage de cette tarte arrive : placer les framboises sur 3 (ou plus, selon la taille de votre tarte) rangées, trou vers le haut.
28. Saupoudrer les framboises de sucre glace Placer la compotée de framboises dans une poche à douille, puis garnir chaque framboise avec la compotée.
29. Terminer en plaçant quelques feuilles de shiso (si vous n'avez pas de feuilles de shiso, vous pouvez bien sûr vous en passer, ou les remplacer par de la menthe ou du basilic).
30. Votre tarte est prête à être dégustée !