

Tartelettes framboise & citron vert

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 (environ 1 œuf moyen)
- 25g de farine
- 1 œuf
- 50g de beurre doux
- 45g de sucre
- 4g de pectine NH
- 35g de sucre
- 40g de sucre glace
- 2 citrons verts (plus ou moins selon votre goût)

Préparation

1. Me voilà finalement rentrée de vacances, et voilà donc la recette de ces petites tartelettes tout en fraîcheur dont j'avais publié la photo il y a quelques jours sur Instagram.
2. Elles sont composées d'une pâte sucrée (celle de Christophe Michalak), d'une crème d'amande au citron vert, d'un confit de framboises et d'une chantilly au citron vert.
3. Parfaites comme dessert en cette saison, ces tartelettes sont très simples et rapides à faire, et vous pouvez bien sûr pocher la chantilly comme vous le souhaitez.
4. Ici j'ai utilisé une douille à saint honoré, et j'ai poché des « boudins » avec la chantilly bien froide.
5. Incorporez le tout au beurre et mélangez bien.
6. Battez l'œuf à part.
7. Ensuite, ajoutez à l'appareil 1/3 de la quantité d'œuf et 1/3 de la farine.
8. Mélangez le tout, et recommencez deux fois l'opération.
9. Réservez la pâte au frais dans du film transparent pendant au minimum 4h, ou même une nuit si possible.
10. Après le repos, étalez la pâte et foncez des cercles à tartelette.
11. Remettez au frais le temps de la préparation de la crème d'amandes.
12. Vous aurez trop de pâte sucrée si vous réalisez seulement 6 tartelettes, mais vous pouvez bien sûr la congeler.
13. Fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
14. Ajoutez ensuite les œufs, le jus de citron et les zestes, puis mélangez avant d'incorporer la poudre d'amande et la farine.
15. Versez la crème d'amande dans les fonds de tartelettes bien froids, et enfournez à 170°C pendant 20-25 minutes, la crème d'amande doit être bien dorée.
16. Mettez les framboises avec la moitié du sucre dans une casserole, et laissez cuire sur feu doux en remuant jusqu'à obtenir une compote.
17. Ajoutez alors le reste du sucre mélangé à la pectine, portez le mélange à ébullition puis continuez à remuer pendant 2 à 3 minutes.

18. Laissez refroidir et réservez jusqu'au montage.
19. Battez la crème liquide bien froide à l'aide d'un batteur électrique.
20. Quand la crème commence à être prise, ajoutez-y progressivement le sucre et le jus de citron en continuant à battre.
21. Une fois la chantilly bien ferme, mettez-la au réfrigérateur jusqu'au montage.
22. Montage :J'avais mis un peu trop de crème d'amande dans mes tartelettes pour pouvoir les garnir ensuite de confit de framboise, j'ai donc décidé de les creuser un peu au centre.
23. C'était super bon comme ça, ça faisait un cœur tout framboise en découpant les tartelettes :-) Une fois les tartelettes creusées (ou pas, si vous mettez moins de crème d'amande que moi), garnissez-les de confit de framboise jusqu'au rebord.
24. Finissez vos tartelettes en pochant la chantilly, puis ajoutez quelques touches de confit de framboises et de zestes de citron vert.
25. Bon appétit !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com