

Tarte framboise & fruit de la passion

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 180g de farine T55
- 50g de maïzena
- 50g de beurre pommade
- 75g de poudre d'amande
- 10g de maïzena
- 70g de sucre glace
- 1 œuf
- 125g de framboises
- 55g de purée de passion
- 2 œufs
- 60g de sucre
- 5g de maïzena
- 65g de beurre
- 1 fruit de la passion
- 250g de framboises

Préparation

1. Quand le mélange est homogène, émulsionnez-le avec l'œuf.
2. Incorporez ensuite la farine et la maïzena, mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène mais pas plus longtemps.
3. Formez une boule, filmez-la et mettez-la au frais pendant minimum 2 heures.
4. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur et foncez votre cercle.
5. Mettez la pâte au réfrigérateur ou congélateur pendant au moins 2 heures.
6. Crème d'amande aux framboises : de beurre pommade de poudre d'amande de maïzena de sucre glace 1 œuf de framboises Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace, la maïzena et la poudre d'amande.
7. Enfin, ajoutez l'œuf.
8. Ensuite, versez la crème d'amande sur la pâte sucrée et disposez les framboises en les enfonçant légèrement.
9. Enfournerez la tarte dans le four préchauffé à 170°C pendant 25 à 30 minutes.
10. A la sortie du four, retirez le cercle puis laissez refroidir.
11. Crémeux au fruit de la passion : de purée de passion 2 œufs de sucre de maïzena de beurre Faites chauffer la purée de fruit de la passion.
12. Fouettez les œufs avec le sucre et la maïzena.
13. Ensuite, versez la moitié de la purée de passion dessus, en fouettant constamment, puis reversez le tout dans la casserole.
14. Faites épaissir à feu moyen en fouettant sans arrêt.
15. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux puis mixez la crème à l'aide d'un mixeur

plongeant pendant quelques minutes.

16. Versez la crème sur le fond de tarte refroidi, lissez la surface et mettez la tarte au réfrigérateur le temps que la crème refroidisse.

17. Montage : 1 fruit de la passion de framboises Etalez le fruit de la passion sur la crème.

18. Ensuite, coupez les framboises en deux et disposez-les sur la surface de la tarte et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com