

Tarte sans cuisson spéculos, vanille & framboise

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 130g de spéculoos
- 50g de beurre
- 1 œuf
- 25g de sucre
- 15g de maïzena
- 50g de crème liquide entière (1)
- 40g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 180g de crème liquide entière (2)
- 350g de framboises

Préparation

1. Etalez le mélange dans un cercle (chemisé de rhodoid) posé sur votre plat de service en appuyant bien pour amalgamer les miettes de biscuits.
2. Placez au réfrigérateur ou congélateur.
3. Crème diplomate à la vanille : 1 œuf de sucre de maïzena de crème liquide entière (1) de lait entier ousse de vanille de crème liquide entière (2) Faites chauffer la crème (1) avec le lait et les grains de vanille.
4. En parallèle, fouettez l'œuf avec le sucre puis la maïzena.
5. Versez le liquide chaud dessus en remuant, puis reversez le tout dans la casserole.
6. Faites cuire à feu moyen en fouettant constamment jusqu'à épaississement de la crème.
7. Débarrassez-la dans un plat, filmez-la au contact puis laissez-le refroidir totalement au réfrigérateur.
8. Quand elle est froide, montez la crème liquide (2) en chantilly, puis ajoutez-la délicatement à la crème pâtissière.
9. Versez la crème dans le fond de tarte au spéculoos, lissez la surface et réservez au réfrigérateur.
10. Montage : de framboises Disposez les framboises sur la tarte, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com