

Tarte cookie & framboise

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 75g de beurre pommade
- 40g de sucre muscovado
- 30g de sucre semoule
- 30g d'œuf entier
- 120g de farine
- 1,5g de levure chimique
- 100g de pépites de chocolat noir
- 50g de pistaches hachées
- 175g de crème liquide entière
- 20g de sucre glace
- 250g de framboises

Préparation

1. Ensuite, ajoutez l'œuf, puis la farine et la levure.
2. Terminez en incorporant les pépites de chocolat et les pistaches hachées.
3. Etalez la pâte dans un cercle à tarte beurré, puis mettez-la au réfrigérateur le temps de préchauffer le four à 220°C.
4. Ensuite, enfournez le cookie, et au bout de 2 minutes de cuisson, baissez la température à 180°C.
5. Poursuivez la cuisson encore 8 minutes environ, le cookie doit être bien doré.
6. Laissez-le refroidir avant de le démouler et de poursuivre la recette.
7. La chantilly : de crème liquide entière de sucre glace Montez la crème liquide en chantilly avec le sucre, puis pochez-la sur le cookie en formant des boules autour, et en l'étalant plus finement au centre.
8. Finitions : de framboises Quelques pistaches Disposez les framboises sur la chantilly, puis ajoutez quelques pistaches.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com