

# Tarte fraises & framboises

Catégorie : Tartes

## Ingrédients

- 70g de sucre glace
- 25g de poudre d'amande
- 1g de sel de guérande
- 45g d'œufs
- 190g de farine T55
- 8g de poudre à crème (ou de Maïzena)
- 65g de sucre glace
- 10g d'amaretto (facultatif)
- 50g d'œufs entiers
- 165g de beurre
- 125g de framboises
- 120g d'eau
- 60g de sucre
- 70g de crème liquide

## Préparation

1. On est en pleine saison des fraises, et après les fraisiers déjà réalisés depuis un mois, j'ai eu envie de faire une tarte et d'y associer la framboise.
2. Résultat, une tarte pleine de fraîcheur à laquelle vous ne pourrez pas résister si comme moi vous adorez les fraises et les framboises.
3. En plus, elle n'est pas longue à préparer, plutôt facile et elle fait son petit effet au dessert avec tous ces fruits frais déposés sur la ganache !
4. Emulsionnez la crème ainsi obtenu avec les œufs préalablement battus, puis ajoutez progressivement la farine jusqu'à avoir une boule homogène.
5. Placez la pâte au réfrigérateur pendant au moins 4h.
6. Après le repos, abaissez la pâte sur une épaisseur de 3mm, puis foncez vos cercles à tartelettes / à tarte et placez-les au congélateur au moins 30 minutes.
7. Préchauffez le four à 170°C.
8. Faites précuire les fonds de tarte pendant 20 minutes.
9. Travaillez le beurre pommade, puis incorporez le sucre glace, la poudre d'amandes, et la poudre à crème.
10. Ajoutez alors les œufs petit-à-petit et finissez en incorporant l'amaretto.
11. Pochez un peu de crème d'amande sur les fonds de tarte précuits, ajoutez des morceaux de framboises, et enfournez à nouveau pour 10 minutes.
12. Dorez ensuite la tarte avec un œuf battu avec un peu de crème et enfournez à nouveau pour 5 à 10 minutes en vérifiant la coloration de la pâte.
13. Mélangez l'eau et le sucre, puis ajoutez les fraises coupées en petits morceaux.
14. Faites compoter sur feu doux jusqu'à obtention d'une texture un peu épaisse.
15. Laissez refroidir, puis étalez sur la crème d'amande.
16. Faites fondre l'inspiration framboise.
17. Faites chauffer la crème et versez-la en trois fois sur l'inspiration fondue en remuant bien à chaque fois pour créer une émulsion.

18. Une fois la ganache bien lisse et brillante, versez-la sur les fonds de tarte jusqu'à hauteur et laissez cristalliser.

19. Finitions : QS de fraises et framboises fraîches Terminez en déposant des fraises et framboises sur les tartes, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)