



Tarte Mûre Amande Framboise

delf745



Ingrédients :

Pâte sucrée :

- 78g de farine
- 45g de beurre
- 13g de sucre glace
- 10g de poudre d'amande
- 15g d'œuf battu
- 1/2 pincée de sel

Crème d'amande :

- 30g de beurre
- 30g de poudre d'amande
- 30g d'œuf battu
- 30g de sucre

Ganache montée amande :

- 50g de chocolat de couverture Inspiration Amande de Valrhona
- 25g de crème liquide entière
- 4g de miel
- 75g de crème liquide entière froide

Confit de framboise :

- 125g de purée de framboise
- 75g de sucre
- 3g de pectine NH
- 15g de jus de citron





Préparation :

La veille : Ganache montée :

Faire fondre le chocolat.

Faire chauffer les 25g de crème avec le miel puis verser sur le chocolat fondu en émulsionnant bien.

Ajouter ensuite les 75g de crème froide.

Filmer au contact et mettre au frais au moins 5h.

Confit de framboise :

Faire chauffer la purée de framboise.

Mélanger la pectine avec le sucre puis l'ajouter dans la purée et porter à ébullition pendant 1min.

Hors du feu, incorporer le jus de citron.

Mettre au frais le temps que le confit fige.

Pâte sucrée :

Battre le beurre avec le sucre glace.

Ajouter ensuite la farine mélangée à la poudre de noix de pécan et au sel.

Terminer par l'œuf battu.

Fraiser 2 fois la pâte puis étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé.

Mettre au frais 30min puis foncer les cercles à tartelette.

Laisser au frais le temps de préparer la suite.

Crème d'amande :

Crémer le beurre avec le sucre puis ajouter la poudre d'amande et l'œuf.

Mettre au frais le temps de préparer le fond de tarte.

Montage :

Préchauffer le four à 170°C.

Enfourner les fonds de tarte vides jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer (moins de 15min environ)

J'utilise le [tapis Air Mat](#) de mon partenaire Silikomart pour obtenir des fonds de tarte bien cuits.

Sortir les fonds de tarte du four puis garnir avec la crème d'amande, ré-enfourner jusqu'à ce que les bords du fond de tarte et le dessus de la crème d'amande soient bien dorés.

Laisser totalement refroidir.

Détendre le confit de framboise au fouet puis en garnir les fonds de tarte, une fine couche à lisser à la spatule.

Monter la ganache au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.

Transférer dans une poche munie d'une douille cannelée puis pocher sur la tartelette.

Compléter avec des mûres fraîches.

Déguster!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr