



Tartes

Tarte aux framboises



2h05 **45 min** **20 min** **1h** **408**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte sucrée

250 g **Farine**
125 g **Beurre**
75 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**

Ingrédients pour la crème pâtissière

50 cl **Lait demi-écrémé**
30 g **Maïzena**
100 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour la garniture

500 g **Framboise**
1 **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la pâte sucrée

- 1 Préchauffer le four à 210 °C (Th. 7).
- 2 Travailler le beurre en pommade, le mélanger avec le sucre et le sel.
- 3 Ajouter l'oeuf puis la farine d'un seul coup.
- 4 Mélanger avec les doigts jusqu'à obtenir une pâte.
- 5 Travailler la boule de pâte sur le plan de travail légèrement fariné, la pétrir avec les mains jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
- 6 Couper la pâte en 4 morceaux et les superposer en les écrasant avec la main.
- 7 Répéter l'opération 3 fois.
- 8 Envelopper la pâte dans du film alimentaire, la réserver pendant 1 heure au réfrigérateur.
- 9 Le fait de garder la pâte sucrée au frais permet qu'elle ne se rétracte pas à la cuisson.
- 10 Abaisser la pâte au rouleau sur 1/2 cm d'épaisseur et garnir le moule à tarte.
- 11 Recouvrir le fond de pâte de papier sulfurisé puis de haricots secs.
- 12 Enfourner pendant une dizaine de minutes.

- 13 Retirer le papier sulfurisé et les haricots secs.
Prolonger la cuisson pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que le fond de tarte prenne une couleur blonde.

Étape 2

Préparation de la crème pâtissière

- 1 Mettre les jaunes et le sucre dans un saladier. Les blanchir à l'aide d'un fouet, c'est-à-dire les fouetter jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur blanche.
- 2 Ajouter la maïzena, mélanger.
- 3 Couper la gousse de vanille en deux dans la longueur, extraire les graines à l'aide d'un couteau.
- 4 Porter à ébullition le lait avec les graines et la gousse.
- 5 Ôter la gousse de vanille de la casserole, verser le lait bouillant dans le saladier avec les jaunes fouettés.
- 6 Mélanger puis verser dans la casserole.
- 7 Remettre à chauffer pendant quelques instants jusqu'à ce que la crème épaississe.
- 8 Faire épaissir la crème sans cesser de mélanger avec la maryse afin d'éviter qu'elle n'accroche au fond de la casserole ou ne fasse des grumeaux. Laisser refroidir.

Étape 3

Dressage de la tarte à la framboise

- 1 Napper le fond de tarte de crème pâtissière et lisser avec une cuillère en bois.
- 2 Disposer les framboises sur la crème en les serrant bien.
- 3 Saupoudrer de sucre glace.