



Tartes

Tartelettes aux framboises, crème diplomate



2h40 **1h40** **30 min** **30 min** **636**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réaliser la pâte sablée

- 1 Dans un saladier, mélanger le sucre glace, la farine et le sel.
- 2 Ajouter le beurre pommade préalablement coupé en morceaux.
- 3 Sabler le tout en passant le mélange entre les doigts.
- 4 Il faut effectuer cette action rapidement car le beurre risquerait de fondre avec la chaleur des mains.
- 5 Continuer jusqu'à obtenir une poudre à la texture de sable entre les doigts.
- 6 Ajouter ensuite l'œuf et terminer le mélange.
- 7 Éviter de pétrir la pâte trop longtemps, elle deviendrait cassante et serait dure à étaler.
- 8 Former deux boules de pâte avec la boule obtenue pour faciliter l'étalage et le refroidissement.
- 9 Débarrasser la pâte sur une assiette. Filmer et réserver au réfrigérateur.

Étape 2

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte sablée

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

Ingrédients pour la crème d'amande

50 g **Amande(s) en poudre**
50 g **Beurre**
50 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à soupe **Rhum**

Ingrédients pour la crème diplomate

25 cl **Lait demi-écrémé**
3 unité(s) entière(s)

Préparer la crème diplomate

- 1 Fendre la gousse de vanille en deux et gratter l'intérieur pour récupérer les grains.
- 2 Verser le lait dans une casserole et y ajouter la gousse de vanille et les grains.
- 3 Faire chauffer le lait à feu moyen.
- 4 Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter la poudre à flan.
- 5 Lorsque le lait commence à bouillir, éteindre le feu et le verser sur les jaunes tout en remuant.
- 6 Remettre le mélange dans une casserole propre et le remettre sur le feu.
- 7 Le porter à ébullition en remuant énergiquement pour que la crème pâtissière n'accroche pas au fond de la casserole.
- 8 Lorsque la crème bout et épaissit, couper le feu et la débarrasser dans un saladier. Retirer la gousse de vanille.
- 9 La filmer au contact et la mettre à refroidir au réfrigérateur.

Jaune(s) d'oeuf

60 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille
20 g **Poudre à flan**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
25 g **Sucre glace**

Ingrédients pour le décor

400 g **Framboise**
10 cl **Coulis de framboise**

Étape 3

Réalisation de la crème d'amande

- 1 Travailler le beurre pommade à la spatule pour en faire une pâte lisse.
- 2 Ajouter le sucre et travailler le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse et que le sucre soit légèrement dissout.
- 3 Verser la poudre d'amande et l'incorporer de façon homogène.
- 4 Casser les œufs dans le saladier et terminer le mélange.
- 5 Bien racler les bords avec la maryse, filmer au contact et réserver à température ambiante.

Étape 4

Abaissage et cuisson des fonds de tartes

- 1 Préchauffer le four à 140°C (Th.5).
- 2 Sortir la pâte sablée du réfrigérateur et la couper en pâtons individuels. A l'aide du rouleau à pâtisserie, abaisser chaque pâte à tartelette sur environ 0,4 mm.
- 3 Foncer les moules à tarte individuels de la forme de votre choix.
- 4 Penser à beurrer et fariner vos moules s'ils ne sont pas anti-adhésifs.
- 5 Éliminer l'excédent de pâte et placer les moules sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisée.
- 6 Passer les moules au frais avant de cuire la pâte si elle est trop molle. Cela évitera qu'elle ne se déforme et rétrécisse.
- 7 Placer un rond de papier sulfurisé sur les fonds de tartes et remplir avec des billes de cuisson ou à défaut des légumes secs type haricots blancs.

- 8 Cela permet à la pâte de ne pas gonfler durant la cuisson.
- 9 Enfourner les fonds de tarte pendant environ 8 minutes pour les pré-cuire.
- 10 Sortir les fonds de tartes et monter le four à 160°C (Th.5).
- 11 Retirer le papier sulfurisé et les billes de cuisson. Remplir les fonds de tartes au tiers avec la crème d'amande.
- 12 Remettre le tout dans le four pendant environ 15 minutes.

Étape 5

Finition de la crème diplomate

- 1 Mettre la crème liquide entière froide dans la cuve d'un batteur et la monter en chantilly.
- 2 Lorsque la crème est suffisamment ferme et montée, ajouter le sucre glace et stopper le mélange.
- 3 Sortir la crème pâtissière refroidie du réfrigérateur.
- 4 Bien la mélanger au fouet pour la lisser et y incorporer délicatement la chantilly à l'aide d'une maryse.
- 5 Préparer la poche en coupant la pointe et en y insérant la douille cannelée.
- 6 Y verser la crème diplomate. Refermer la poche et la réserver au réfrigérateur.

Étape 6

Finition des fonds de tartes

- 1 Lorsque la crème d'amande est gonflée et dorée, sortir les fonds de tartes du four.
- 2 La crème d'amande est cuite lorsque la pointe d'un couteau piqué dedans ressort sec.
- 3 Débarrasser les fonds de tartes sur une assiette et les laisser refroidir.

Étape 7

Dressage

- 1 Une fois refroidis, démouler les fonds de tartes et les poser sur une assiette.
- 2 Sortir la poche à douille du réfrigérateur et garnir les tartes avec la crème diplomate.
- 3 Disposer les framboises harmonieusement par dessus.
- 4 Terminer le dressage en ajoutant sur les assiettes le coulis de framboises.