

Tartes

Tartelette passion framboises



3h

TEMPS TOTAL

1h45

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

1h

REPOS

690

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte
sucrée

150 g **Beurre**
125 g **Farine**
80 g **Sucre glace**
25 g **Amande(s) en poudre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour la
garniture

1 kg **Framboise**
140 g **Purée de fruits de la passion**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
180 g **Sucre semoule**
0.5 **Gousse(s) de vanille**
20 g **Jus de citron**
4 g **Feuille de gélatine**
250 g **Beurre**
1 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour le

Étape 1

Préparation de la pâte sucrée

- 1 Verser le sucre glace dans la cuve d'un batteur et ajouter la poudre d'amandes, le beurre en morceaux puis mélanger à petite vitesse.
- 2 Augmenter progressivement la vitesse puis incorporer l'œuf et battre de nouveau.
- 3 Racler les bords de la cuve à l'aide d'une maryse en ramenant la pâte vers le centre puis ajouter la farine.
- 4 Battre rapidement la pâte pour la rendre homogène.
- 5 Stopper le batteur, débarrasser la pâte sur une assiette, filmer et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 2

Fonçage et cuisson des fonds de tarte

- 1 Sortir la pâte du réfrigérateur, fariner le plan de travail et déposer la pâte.
- 2 Fariner également la pâte puis l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 3 Fariner la pâte régulièrement dessus et dessous.
- 4 Réaliser des ronds en coupant la pâte autour de ronds calibrés à la taille des cercles à tarte.

- 5 Réserver l'excédent de pâte. Réserver les ronds sur une assiette et les faire durcir au réfrigérateur.
- 6 Passer un morceau de beurre sur les cercles pour les beurrer.
- 7 Sortir les ronds de pâte du réfrigérateur et les insérer dans les cercles.
- 8 Insérer les fonds en faisant glisser la pâte le long du cercle et la pousser tout en tournant le cercle pour l'insérer.
- 9 Relever les cercles et pousser le fond de la pâte un peu plus bas à l'aide du pouce, puis couper l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau d'office.
- 10 Piquer les fonds de tarte à l'aide de la pointe d'un couteau, les réserver pendant 30 minutes au congélateur.
- 11 Préchauffer un four à 160°C (Th.5) en chaleur tournante.
- 12 Sortir les fonds de tarte du congélateur, les déposer sur une plaque de four et enfourner pendant 15 minutes.
- 13 Quand les tartes sont bien colorées, les sortir du four et réserver.

fonçage des tartes

1 **Farine**
1 **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Sucre glace**

Étape 3

Réalisation de la crème passion

- 1 Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un saladier rempli d'eau froide.
 - 2 Couper le citron en deux puis en extraire le jus à l'aide d'un presse-agrumes.
 - 3 Poser un bol sur une balance et peser le jus de citron. Réserver.
 - 4 Fendre la demi gousse de vanille et gratter l'intérieur pour récupérer les graines. Réserver les graines et les gousses.
 - 5 Casser les œufs dans un saladier, les battre à l'aide d'un fouet.
 - 6 Ajouter le sucre semoule et fouetter de nouveau pour blanchir le mélange.
 - 7 Ajouter le jus de citron, les gousses de vanille et les graines. Fouetter.
 - 8 Verser la purée de passion et fouetter.
 - 9 Faire chauffer le saladier sur une casserole d'eau en fouettant le mélange jusqu'à ce qu'il épaississe un peu, soit pendant environ 15 minutes.
 - 10 Stopper la cuisson et incorporer les feuilles de gélatine essorées.
 - 11 Préparer un saladier d'eau froide avec des glaçons. Placer dessus le saladier de crème pour la faire refroidir plus rapidement en continuant de fouetter.
 - 12 Tester la température de la crème en plongeant le doigt dedans, celle-ci doit être tiède.
 - 13 Quand le mélange à refroidi, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant puis incorporer le beurre petit à petit en mixant.
- Débarrasser la crème dans un autre saladier. filmer au

- 14 contact de la crème pour éviter qu'une croûte ne se forme. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la crème passion du réfrigérateur et ôter le film.
- 2 Garnir les tartes à l'aide d'une spatule en prélevant délicatement la crème.
- 3 Bien lisser le dessus de la crème à hauteur de la pâte et décorer avec les framboises. Déposer sur une assiette.
- 4 Saupoudrer les tartes et le pourtour de l'assiette de sucre glace à travers une passette.
- 5 Décorer l'assiette avec des framboises et la gousse de vanille utilisée pour la crème.