

Tarte "bavaroise" aux framboises

Ingrédients :

(moule de 25/26 cm de diamètre)

La pâte aux amandes :

140 grammes de farine
20 grammes de maïzena
40 grammes d'amandes moulues
50 grammes de beurre mou en dés
70 grammes de sucre
1 oeuf
5 grammes de sel

Bavarois aux framboises :

200 grammes de framboises surgelées
2 dl de crème liquide entière
80 grammes de sucre
5 grammes de gélatine (2,5 feuilles)
Le jus d' 1/2 citron
1 c.s. de sucre glace

Miroir aux framboises :

150 grammes de framboises surgelées
100 grammes de sucre
0,5 dl de jus de citron filtré
3 grammes de gélatine (1,5 feuilles)

Décoration :

12 framboises
des amandes effilées
Quelques pistaches (non salée)

Préparation :

Pâte aux amandes :

- Mettre dans un bol la farine, la maïzena et les amandes, mélanger
- Ajouter le beurre mou en cubes, malaxer jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporer
- Ajouter le sucre et le sel, mélanger
- Ajouter l'oeuf, malaxer jusqu'à la formation d'une boule de pâte, filmer et mettre au frigo 1 heure
- Etaler la pâte entre deux papier sulfurisé, fonder le moule avec le papier sulfurisé qui se trouve dessous la pâte, piquer le fond avec une fourchette
- Cuire à blanc 30 minutes dans le four préchauffé à 180 degrés (25 minutes avec un papier sulfurisé et des légumes secs, 5 minutes sans)
- Sortir du four, laisser refroidir

Bavarois aux framboises :

- Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide
- Mixer les framboises avec le jus de citron (filtrer si souhaité)
- Chauffer le coulis de framboises avec le sucre sans bouillir
- Retirer du feu, ajouter la gélatine essorée, bien mélanger, laisser refroidir (pour aller plus vite, tremper la casserole dans de l'eau froide et remuer la préparation)

- Fouetter la crème en chantilly avec le sucre glace
- Incorporer la crème chantilly au coulis de framboises
- Verser la préparation sur la pâte aux amandes cuite
- Mettre au frigo pour 2 heures

Miroir aux framboises :

- Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide
- Mixer les framboises avec le jus de citron (filtrer si souhaité)
- Chauffer le coulis de framboises avec le sucre sans bouillir
- Retirer du feu, ajouter la gélatine essorée, bien mélanger, laisser refroidir
- Laisser refroidir, verser sur le bavarois aux framboises
- Mettre au frigo pour 2 heures
- Décorer avec des framboises, des amandes effilées et des pistaches grossièrement hachées