



TARTELETTE AMANDINE AUX FRAMBOISES



Moyennement facile Préparation: 30 mn Cuisson: 30 mn (8 + 20)

Pour 20 fonds de tartelettes de 5 cm de diamètre

Pour la pâte sablée:

95g de farine + 10g de fécule de pommes de terre + 45g de sucre glace

65g de beurre

17,5g de poudre d'amandes

½ pincée de sel fin et ½ oeuf (battre un œuf entier et n'en prendre que 25 g)

Pour la crème amandine

100g de beurre 100g de sucre semoule 100g de poudre d'amandes

2 oeufs (200g)

5 cl de crème liquide (50g)

Pour la garniture:

200 g de framboises (150 + 50) 1 càs de sucre en poudre 2 càs de crème de calissons

La pâte sablée:

Tamiser la farine, la fécule et le sucre glace. Couper le beurre en dés et le travailler à la main (j'ai fait au robot). Ajouter l'oeuf.

Lorsque tous les ingrédients sont mélangés, mettre en boule, filmer et stocker au minimum 1 heure au réfrigérateur avant utilisation.

Ce délai écoulé, étaler votre pâte sur une hauteur de 2 mm environ, et la piquer à l'aide d'une fourchette. A l'emporte-pièce, faire des disques de 5 cm de diamètre et les laisser reposer 1 heure avant cuisson.

La crème amandine:

Mélanger tous les ingrédients au fouet, excepté la crème. Ajouter la crème. Surtout ne pas l'émulsionner, sinon elle risque de gonfler au four.

La réserver au minimum 1 heure au réfrigérateur.

Penser à préchauffer le four pour la cuisson de fonds de tarte avant de cuire les fonds de pâte sucrée environ 8 mn, à 170°C (th.5).

Laisser refroidir puis poser des cercles à tarte beurrés et farinés de 5 cm de diamètre et 2 cm de haut. Dresser la crème amandine sur les fonds de pâte sucrée cuits et mettre au four 20 mn environ, à 170°C (th.5). Sortir du four et laisser reposer sur une grille. Passer la lame d'un couteau entre le cercle et la tartelette pour décoller le tout.

La garniture:

Préparer la purée de framboises en écrasant les framboises avec le sucre à la fourchette.

Chauffer la crème de calissons quelques secondes au micro-ondes et la mélanger avec la purée de framboises.

Finition:

Étaler une fine couche du mélange crème d'amandes à la framboise sur les amandines. Disposer les framboises de façon assez serrée.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

