Ma tarte crémeuse meringuée aux framboises et ses fruits rouges

Un petit délice qui fleure bon l’été que cette tarte crémeuse au goût framboise très pepsi! Rien de bien technique dans cette réalisation qui enchantera vos papilles aussi bien que votre sens de l’esthétique… Alors vite à vos fourneaux!

Ma tarte crémeuse meringuée aux framboises et ses fruits rouges

Ingrédients: pour une tarte de 35

cm sur 11 cm (6 à 8 personnes)

Pour la pâte

- 200 g de farine tamisée
- 120 g de beurre **mou**
- 75 g de sucre glace
- 25 g de poudre d’amande
- une pincée de poudre de vanille ou les grains d’une gousse de vanille
- 5 g de sel
- un œuf
- un peu de mycryo: le mycryo est constitué de beurre de cacao et son goût est totalement neutre. Saupoudré sur un fond de tarte à sa sortie du four, il permet d’isoler la pâte de la crème et cette dernière ne ramollira pas la pâte. Il sert également pour tempérer facilement le chocolat. Vous pouvez en trouver sur internet en cliquant sur la photo ci-dessous.

Poudre de beurre de cacao Callebaut Mycryo 600 g

Pour le crémeux framboise: je vous rappelle les ingrédients du crémeux et retrouvez sa recette en pas à pas en cliquant ici. **Attention**: par rapport à la recette de base du crémeux framboise original **la quantité de gélatine change** pour cette recette de tarte.

- 150 g de coulis de framboise: vous en trouvez au super marché ou vous pouvez le faire vous même: faites bouillir 65 g d'eau avec 65 g de sucre semoule, ajoutez 250 g de framboises fraîches. Ôtez du feu et mixez le tout; filtrez la préparation pour ôter les petites graines et mettre en bocal, au frais. Prélevez- en 150 g pour la recette.
- 150 g de sucre en poudre
- 60 g de confiture de rose (vous en trouverez sur le site

de la confiserie Florian en cliquant ici)
- une cuillerée à soupe de jus de citron
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc
- **deux feuilles et demi de gélatine (5 g)**

Pour la meringue:

- 40 g de blanc d'œuf
- 40 g de sucre en poudre
- 40 g de sucre glace

Pour la décoration et garniture de la tarte

- un peu de lemon curd (une à deux cuillerées à soupe). Pour la recette du lemon curd maison cliquez ici. Le lemon curd est facultatif: il n'en faut pas beaucoup mais je trouve qu'il sublime le goût des framboises.
- mûres, framboises, fraises en tranches, copeaux de chocolat blanc, basilic pistou (basilic à petites feuilles)

Basilic pistou

Matériel

- un cadre à tarte rectangulaire (35 cm sur 11 cm et 2 cm de hauteur). Vous pouvez en trouver sur internet en cliquant sur la photo ci-dessous.

Gobel 865310 Flan à Tarte Rectangulaire Inox Bords Roulés 35*10 cm

- une poche à douille et une douille de votre choix
- du film alimentaire

Préparation:

Commencez par la pâte: je n’utilise pas de robot car la réalisation est très facile et rapide à la main.

- Crémez le beurre qui doit être **mou** (mais surtout pas fondu!): pour cela mélangez vivement le beurre et le sucre au fouet. Si votre beurre est trop dur vous aurez du mal à mélanger le tout et le mélange s’accrochera dans les branches du fouet! La texture obtenue doit être crémeuse.

Mélangez vivement le beurre
et le sucre au fouet

- Ajoutez la poudre d’amande, le sel et la poudre de vanille. Mélangez.

Ajoutez la poudre d’amande

- Battez l’œuf rapidement dans un récipient de manière à déjà mélanger le blanc et le jaune.

Battez les œufs rapidement

- Ajoutez alors l’œuf battu au mélange ainsi que la farine tamisée.

Ajoutez alors les œufs battus au mélange

Puis versez la farine

- Mélangez la pâte sans trop la travailler: quand la pâte se décolle de la paroi du bol elle est prête.

La pâte est prête

Ce type de pâte à base de beurre est assez fragile à travailler, en particulier quand il fait chaud (les pâtissiers travaillent le plus souvent dans des « laboratoires » réfrigérés ce qui n’est pas le cas de nos cuisines ménagères le plus souvent surchauffées). Je vais donc vous livrer ma petite astuce pour éviter d’avoir des problèmes lors du fonçage de la pâte.

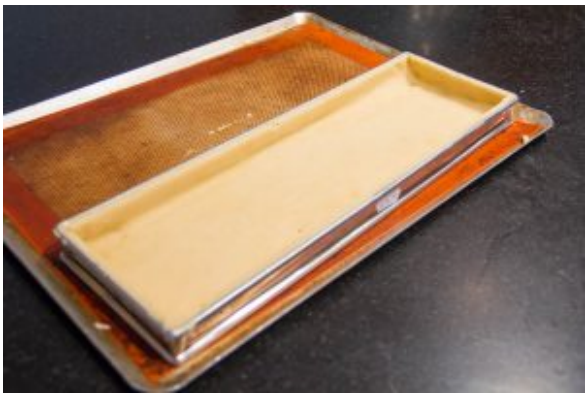
- Je dépose la boule de pâte sur du film alimentaire et je repose par dessus une autre feuille de film alimentaire. Ma pâte est donc prisonnière entre ces deux feuilles. J’utilise alors un rouleau à pâtisserie pour étaler directement la pâte qui est encore molle. Surtout n’oubliez pas de réaliser un rebord de 6 cm supérieur à votre cadre de manière à à ce que vous puissiez bien relever cette pâte sur les rebords du cadre.. Puis mettez la pâte au frais pendant 15 mn; n’attendez pas plus car il faut que la pâte ait commencé à durcir mais pas trop, sinon elle cassera quand vous la mettrez dans le cadre: il faut qu’elle reste encore malléable.

- Posez le cadre à tarte sur votre plaque de cuisson recouverte d’un silpat. Beurrez l’intérieur du cercle à tarte.
- Au bout de 15 mn sortez la pâte du frigo. Repassez le rouleau à pâtisserie pour bien la lisser et ôtez le film alimentaire du dessus. Retournez alors la pâte et posez-la sur le cadre à tarte. Laissez en place le film alimentaire (celui qui était en dessous et qui se retrouve maintenant au-dessus) et avec les doigts faites épouser délicatement la pâte à la forme de votre cadre. Puis ôtez le film alimentaire.

Retournez alors la pâte et posez-la sur le cadre à tarte, film alimentaire sur le dessus. Faites épouser délicatement la pâte à la forme de votre cadre

Ôtez le film alimentaire

- A l’aide d’un rouleau à pâtisserie ou d’un couteau ôtez le surplus de pâte (vous en ferez des petits sablés pour le goûter).



A l’aide d’un rouleau à pâtisserie ou d’un couteau ôtez le surplus de pâte

- Piquez la pâte à l’aide d’un fourchette.

Piquez la pâte à l’aide d’un fourchette

- Remettez le tout **au frigo pour un heure** (étape importante à ne pas sauter sinon vos bords de tarte vont retomber si vous enfournez immédiatement).
- Faites préchauffer le four à 180° et enfournez pour 12 à 15 minutes. A la sortie du four saupoudrez le fond de la tarte de mycryo et laissez refroidir.

La pâte est cuite

Le crémeux framboise: pour la recette cliquez ici. **N’oubliez pas d’augmenter la dose de gélatine par rapport à la recette**

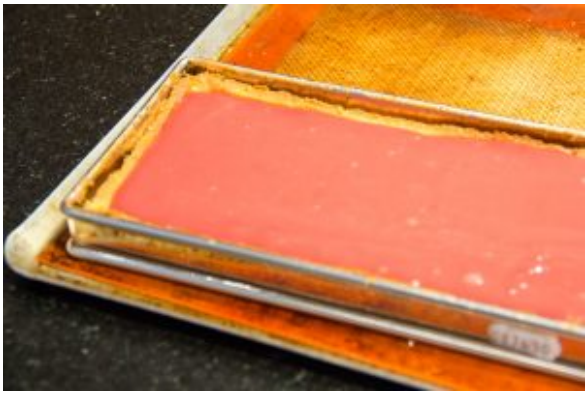
originale (deux feuilles et demi)!

Montage de la tarte

- Badigeonnez le fond de tarte sur un millimètre d'épaisseur avec le lemon curd. N'en mettez pas trop sinon il prendra le dessus sur le goût de la framboise.

Badigeonnez le fond de tarte avec le lemon curd

- Puis versez le crémeux framboise. Laissez prendre au frigo au moins deux heures.



Puis versez le crémeux framboise

- Coupez quelques fraises en tranches.
- A l’aide d’un couteau façonnez des copeaux de chocolat blanc.

<u>La meringue</u>

- Montez les blancs au fouet. Ajoutez le sucre semoule petit à petit à partir du moment où les blancs ont monté un petit peu. Attention : les blancs ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d’une mousse à raser.

Montez les blancs au fouet

- Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé à l’aide d’une maryse.

Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé

- Versez la meringue dans votre poche à douille équipée de la douille que vous avez choisie.

Remplissez votre poche à douille avec la meringue

- Pochez la meringue sur un côté de la tarte et disposez les fruits en long sur le côté de la meringue. Puis colorez la meringue à l’aide d’un chalumeau.

Disposez les fruits en long sur la tarte et pochez la meringue

Colorez la meringue à l’aide d’un chalumeau

- Puis disposez harmonieusement les copeaux de chocolat blanc et les petites feuilles de basilic. Il ne reste plus qu’à enlever le cadre. C’est terminé!

Disposez les copeaux de chocolat blanc et les petites feuilles de basilic.

Trop trop bon!

Ma tarte crémeuse meringuée aux framboises et ses fruits rouges

Ma tarte crémeuse meringuée aux framboises et ses fruits rouges