

Sablé œuf de Pâques aux framboises

Difficulté : 

Recette pour 6-8 personnes

Préparation : 1H30

Cuisson : 15 minutes

Réfrigération : 30 minutes

Congélation : 4h30



Pâte sablée

1. 200g de farine tamisée
2. 1g de sel
3. 70g de beurre (coupé en petits cubes)
4. 65g de sucre glace
5. 50g d'œuf (1 œuf)

A faire la veille au soir

1. Mélangez la farine et le sel, ajoutez le beurre froid en petits cubes, frottez du bout des doigts, puis entre les mains sans écraser jusqu'à obtenir la consistance d'un sable.



2. Ajoutez le sucre glace et l'œuf. Mélangez pour avoir une consistance homogène.



3. Mettre à plat dans un film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur au minimum 2h voir une nuit.



Préparation des modèles pour la pâte sucrée

Pour l'occasion, j'ai utilisé des moules en silicone en forme d'œuf.

A l'aide de papier de cuisson, j'ai pris la forme de l'œuf en ajoutant environ 5mm de plus sur les bords.



Crème Chiboust

* Crème pâtissière

- 3 feuilles de gélatine
- 50 g de sucre
- 50g de jaunes d'œuf (gardez le blanc pour la meringue italienne)
- 25 g de fécule de maïs tamisée ou poudre à flan
- 25cl de lait entier (de préférence)
- 1/2 gousse de vanille fendue
- 25g de beurre doux

1. Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
2. Mélangez mais sans faire blanchir le jaune d'œuf avec la moitié du sucre dans un récipient.
3. Ajouter la fécule de maïs.
4. Portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille grattée et 1/2 du sucre.
5. Versez la moitié du lait chaud dans le contenu du récipient puis reversez le tout dans la casserole.



6. Faire épaissir sur feu doux sans cesser de remuer. (Quand le mélange épaissit, les fines bulles en surfaces disparaissent)
7. Retirez du feu et ajoutez le beurre et la gélatine essorée. Mélangez.
8. Débarrassez dans un contenant, filmez au contact et laissez refroidir à T°C ambiante jusqu'à 30°C.



Pendant ce temps, préparez la meringue italienne.

***Meringue italienne**

- 40g d'eau
- 100g de sucre semoule
- 50g de blancs d'œufs

1. Versez les blancs d'œufs dans le bol d'un batteur. Fouettez pour montrer les blancs en neige.
2. En parallèle, réalisez le sirop : versez le sucre et l'eau dans une casserole et faites chauffer. Vérifiez la température du sirop à l'aide d'un thermomètre.
3. Lorsque le sirop atteint 121°C, versez le progressivement en petit filet sur les blancs et continuez à battre au fouet jusqu'à ce que le mélange refroidisse. La meringue italienne est alors prête à être incorporée à la crème pâtissière.



4. Détendre la crème pâtissière au fouet pour obtenir une texture lisse.
5. Incorporez **au fouet** 1/3 de la meringue à la crème pâtissière encore chaude et mélangez. Ajoutez ensuite le reste de meringue et mélangez délicatement à **la maryse**.



6. Versez dans une poche munie d'une douille.
7. Coulez directement dans les moules puis laissez prendre au congélateur 30 minutes.



Pendant ce temps, préparez le crémeux framboise.

Crémeux framboise

- 150g de coulis de framboises
- 60g de jaunes d'oeufs
- 80g d'oeufs
- 50g de sucre
- 2g de gélatine
- 60g de beurre mou

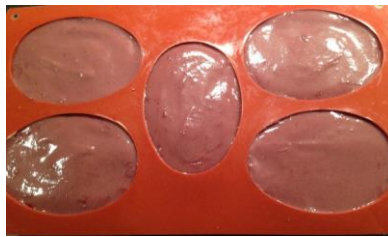
1. Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
2. Blanchir les jaunes avec le sucre dans un récipient et mettre le coulis de framboises à chauffer.
3. Quand il bout, le verser sur le mélange jaune et sucre. Mélangez au fouet puis reversez dans la casserole.



4. Faire cuire en fouettant et à la première ébullition, retirez du point de chauffe et ajoutez le beurre en cubes et la gélatine essorée et fouettez de nouveau.



5. Laissez tiédir quelques minutes puis coulez le crémeux sur la crème Chiboust puis laissez prendre 4h au congélateur ou réfrigérateur.



Pâte sablée

1. Sortir la pâte du réfrigérateur 30 minutes à l'avance.
2. Préchauffez le four à 170°C,
3. Farinez le plan de travail, étalez la pâte au rouleau sur **2 mm d'épaisseur**, soulevez la pâte pour la détendre un peu.
4. Découpez la pâte à l'aide de la forme d'œuf. Piquez-la avec une fourchette.



5. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
6. Cuire environ 10 minutes. (Tout dépendra de l'épaisseur de votre pâte)
7. Soulevez légèrement les fonds de tarte pour vérifier la cuisson. La coloration doit être régulière. Laissez refroidir sur une grille.



Montage

- 250g de framboise fraîches
- Nappage (J'ai utilisé : préparation pour nappage pour tartes – Vahiné)



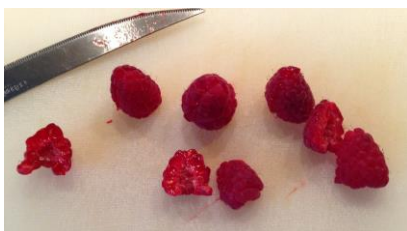
1. Démoulez les sphères et déposez-les sur les fonds de pâte.



2. Nappez-les de nappage à l'aide d'un pinceau (suivre le mode opératoire indiqué sur l'emballage)



3. Coupez les framboises en 2 et déposez un rang de framboises autour de chaque tartelette.



- Remettre au réfrigérateur avant dégustation.

