



INSTANT GOURMAND



Tartelette choco-sablée au « framboise curd »



Pour 4 tartelettes :

Pâte :

- 80g de farine
(Pour ma part : 70g de farine de blé bise et 10g de farine de blé complète, au pif pour finir mes paquets !...)
- 40g de sucre
- 40g de beurre demi-sel
- 10g de cacao non sucré
- 1 jaune d'œuf

Framboise curd :

- 250 à 300g de framboises surgelées ou fraîches en saison
- 30g de sucre
- 10g de maïzena
- 1 jaune d'œuf

Décoration :

- quelques framboises
- copeaux de chocolat blanc

Préparer la pâte sablée : Mélanger la farine, le sucre et le cacao dans un saladier. Ajouter le beurre en morceaux et travailler avec les doigts afin d'obtenir un sable grossier. Incorporer le jaune d'œuf et rassembler le tout pour former une boule. Laisser reposer au moins 15min au frais.

Préparer le framboise curd : mixer les framboises décongelées et les passer au chinois pour en extraire le jus. Compléter au besoin avec de l'eau pour obtenir 250ml de liquide. Dans un saladier, mélanger le jaune d'œuf et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux. Ajouter la maïzena et délayer avec le jus de framboises.

Lier la crème au four à micro-ondes (puissance 650W) trois fois trente secondes environ, en mélangeant à chaque fois. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°C. Abaisser la pâte sablée entre deux feuilles de papier cuisson et en chemiser les moules à tartelettes. Cuire au four 5min à blanc. Sortir les tartelettes, les garnir de framboise curd et les enfourner à nouveau une dizaine de minutes. Laisser refroidir.

Décorer les tartelettes de framboises entières et de copeaux de chocolat blanc.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !...

www.mirabellecuisine.canalblog.com