

Tartelettes framboise-amande **inspiration Cyril Lignac**

Ingrédients pour 6 tartelettes :

Pâte sucrée:

30g d'amande en poudre
50g de fécule de pomme de terre
180g de farine
1g de sel
90g de sucre glace
95g de beurre
55g d'œuf

Travaillez le beurre en pommade. Mélangez la fécule, le sel, le sucre et ajoutez le beurre. Sablez le mélange puis ajoutez en alternant 1/3 d'œuf, 1/3 de farine jusqu'à épuisement. Mélangez rapidement. Formez une boule et laissez au frais 30 minutes.

Compotée de framboises :

265g de framboises surgelées
20g de glucose
30g de sucre
4g de pectine NH

Mettez les framboises dans une casserole et faites chauffer. Mélangez le sucre et la pectine et ajoutez les aux framboises puis mettez le glucose. Remuez bien et portez à ébullition. Retirez du feu et passez la préparation dans une passoire si vous ne voulez pas avoir de pépins. Pour ma part j'en ai garder un peu.

Crème d'amande :

150g d'amande en poudre
15g de poudre à crème (maïzena pour moi)
120g de sucre glace
15g de rhum
90g d'œufs
120g de beurre

Mélangez les poudres ensemble. Dans le bol du robot muni de la feuille, travaillez le beurre et ajoutez les poudres. Quand le mélange est homogène, ajoutez les œufs puis le rhum. Mettez dans une poche à douille et réservez.

Crème chantilly à la framboise :

280g de crème liquide

75g de sucre glace

50g de purée de framboises (framboises surgelées que j'ai mixé puis passé à la passoire)

Montez la crème en chantilly avec le sucre puis vers la fin ajoutez la purée de framboises.

Montage :

20cl de crème liquide

30g de sucre glace

1 cc de vanille en poudre

200g de framboises

Abaissez la pâte et foncez 6 moules à tartelettes. Sur chaque fond, pochez la crème d'amande jusqu'à mi-hauteur puis incrustez des framboises. Enfournez pour 25 minutes à 170°. Pendant ce temps, montez la crème en chantilly avec le sucre et la vanille en poudre. Mettez la dans une poche à douille. Laissez refroidir les tartelettes puis garnissez les à hauteur de compotée de framboise. Pochez des boules de crème à la framboise autour et une boule de chantilly nature au centre. Décorez avec une framboise au centre.