

TARTE AUX FRAMBOISES

Juillet 2007 (Révisé en juillet 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 500 g de framboises
- ★ 2 œufs
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 4 cuillères à soupe de gelée de framboises

Ustensiles : Moule à tarte, Jatte, Fouet, Casserole, Grenailles ou cailloux

Préparation : 15 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 50 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 7,50 € (soit 1,25 € par personne)



Recette :

Faire préchauffer le four à thermostat 7 (210°C) environ 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Étaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Piquer le fond avec une fourchette, recouvrir d'un papier sulfurisé et étaler des petits cailloux ou de la grenaille. Enfourner et cuire à blanc pendant 30 minutes; surveiller la cuisson.

Pendant ce temps, battre au fouet dans une jatte deux œufs entiers avec 100 g de crème fraîche jusqu'à consistance liquide. 5 minutes avant la fin de la cuisson de la pâte, ajouter le sachet de sucre vanillé et 100 g de sucre en poudre. Homogénéiser au fouet.

Sortir le moule du four, ôter le papier sulfurisé et le lest de la cuisson à blanc, verser la crème et remettre au four, thermostat 6, durant 15 minutes. Sortir du four et laisser totalement refroidir. Repartir les framboises sur la crème en rangées concentriques en commençant par le bord jusqu'au centre. Faire fondre à feu doux dans une casserole la gelée de framboises, verser sur les fruits uniformément. Laisser refroidir au réfrigérateur et sortir de ce dernier 15 minutes avant de consommer.

Boisson :

Un Crémant de Loire rosé ou un Bergerac moelleux servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.