



4 personnes



Préparation : 30mn
1h30 le jour même



Cuisson : 25mn

Cuisson

1 cercle inox à tarte
de 22 cm de diamètre

1 cercle inox de 9 cm
de diamètre et de 2 cm
de hauteur

pâte à tarte sucrée
(à préparer la veille)

175 g de beurre doux
45 g de poudre d'amandes
120 g de sucre glace

1 pincée de sel
290 g de farine T55

70 g d'oeuf (soit 1 gros oeuf)

crème d'amande

125 g de beurre doux
125 g de sucre glace

15 g de poudre à crème
160 g de poudre d'amandes

90 g d'oeufs (soit 2 oeufs de
taille moyenne), à température
ambiante

15 g de rhum

sirop d'imbibage

50 g de sucre semoule
100 g d'eau

1/2 gousse de vanille

ganache amande

360 g de crème liquide
90 g de chocolat blanc
30 g de lait d'amande

1 feuille de gélatine

confit de framboises

200 g de framboises fraîches
40 g de jus de citron

100 g de sucre semoule

assemblage

330 g de framboises fraîches
10 g de sucre glace

feuilles de shiso

beurre pour le cercle

La tarte aux framboises

Pâte à tarte sucrée

Dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille, faites ramollir le beurre. Pendant ce temps, mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace et le sel dans un cul-de-poule. Incorporez ensuite le tout au beurre. Lorsque le mélange est homogène, intégrez un tiers de la quantité d'oeuf et un tiers de la quantité de farine. Mélangez 1 minute. Recommencez ensuite avec les deux autres tiers restants. Laissez reposer au réfrigérateur.

Crème d'amande

Sortez les oeufs du réfrigérateur 30 minutes avant de commencer afin qu'ils soient à température ambiante.

À l'aide d'un batteur, mélangez le beurre préalablement coupé en petits morceaux. Ajoutez, dans l'ordre : le sucre glace, la poudre à crème, puis la poudre d'amandes. Incorporez ensuite, un à un, les oeufs entiers. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez le rhum. Réservez au frais.

Sirop d'imbibage

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre avec la demigousse de vanille fendue et grattée. Couvrez et laissez infuser 30 minutes à feu doux. Chinoisez le sirop et réservez.

Ganache amande

Mettez la feuille de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide pendant 20 minutes.

Dans une casserole, faites bouillir la moitié de la crème liquide. Incorporez la gélatine bien essorée entre vos mains. Versez ensuite, en trois fois, sur le chocolat afin de réaliser une émulsion. Incorporez le lait d'amande en mixant. Ajoutez enfin le reste de crème liquide froide et mixez le tout. Réservez au frais.

Confit de framboises

Dans une casserole, faites cuire les framboises, le jus de citron et le sucre, durant 5 minutes. Chinoisez le mélange et réservez au réfrigérateur.

Assemblage

Étalez la pâte à tarte sucrée et détaillez un cercle de 26 cm de diamètre et une bande de 2 cm de largeur. Foncez la pâte dans le cercle inox de 22 cm préalablement beurré, posez ensuite un cercle de 9 cm de diamètre au centre, puis détaillez tout autour pour créer le trou central. Ôtez le cercle de pâte découpée au centre, reposez l'emporte-pièce, puis placez la bande de pâte sucrée autour. Mettez au réfrigérateur 30 minutes.

Préchauffez votre four à 175 °C (th. 5/6). Étalez la crème d'amande sur la pâte. Enfouissez pour 20 minutes.

À la sortie du four, imbibez avec le sirop, puis laissez refroidir avant de décercler la tarte. À l'aide d'un batteur muni d'une cuve et d'un fouet, montez la ganache amande. Garnissez la tarte avec la ganache montée et lissez à ras. Déposez les framboises à l'envers et saupoudrez-les de sucre glace. Garnissez les fruits de confit de framboises à l'aide d'une poche à douille. Décorez avec quelques feuilles de shiso.