



LA FRAMBOISE & CRÈME DIPLOMATE

✂ 6 PERSONNES 🕒 1 HEURE 10 📅 20 MINUTES 🌙 2 HEURES 30

Les ingrédients

CRÈME DIPLOMATE VANILLE

440 g de lait
2 gousses de vanille
4 jaunes d'œufs
80 g de sucre
40 g de Maïzena®
5 g de gélatine 150 Bloom
30 g de beurre doux
150 g de crème liquide 30 % MG froide

SABLÉ BRETON

3 jaunes d'œufs
130 g de sucre
150 g de beurre mou
200 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

COMPOTÉE DE FRAMBOISES

100 g de framboises fraîches ou décongelées au préalable
6 g de jus de citron
15 g de sucre
1,9 g de pectine NH + 6 g de sucre

GARNITURE

200 g de framboises fraîches

LE MATÉRIEL

- 1 cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre
- 1 thermomètre de cuisine
- 1 poche munie d'une douille ronde

1 Crème diplomate vanille

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer le lait avec les graines des gousses de vanille. Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la Maïzena® et mélanger. Verser doucement le lait chaud sur la préparation tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu doux, sans cesser de mélanger jusqu'à épaississement, puis poursuivre la cuisson 3-4 minutes en mélangeant. Hors du feu, incorporer la gélatine essorée. Ajouter le beurre coupé en dés et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Verser cette crème pâtissière dans une grande assiette plate, filmer au contact et laisser refroidir 2-3 heures au réfrigérateur.

2 Sablé breton

Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre mou et mélanger à l'aide d'une maryse ou dans la cuve du robot muni de la feuille. Ajouter la levure, la farine et le sel, et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser prendre 30 minutes au réfrigérateur. Préchauffer le four à 180 °C. Détailler un disque de pâte à l'aide du cercle à pâtisserie. Laisser le disque à l'intérieur du cercle. Enfourner pour 15-20 minutes. Laisser refroidir puis décercler.

3 Compotée de framboises

Dans une casserole, à feu doux, chauffer les framboises, le jus de citron et le sucre. Mélanger la pectine et les 6 g de sucre. Les ajouter à la préparation en mélangeant, avant que la température ne dépasse 35 °C. Porter à frémissement et cuire 1-2 minutes. Retirer du feu et mixer. Étaler une fine couche de compotée de framboises sur le fond de tarte. Placer au réfrigérateur.

4 Finition

À l'aide d'un batteur électrique, monter la crème liquide en chantilly sans essayer de la rendre ferme. Fouetter la crème pâtissière froide pour la détendre. Pour obtenir une crème diplomate, incorporer la crème

montée dans la crème pâtissière en plusieurs fois, en mélangeant délicatement entre chaque ajout à l'aide d'une maryse. Mettre la crème diplomate dans la poche munie de la douille ronde et pocher le dessus de la tarte. Répartir les framboises fraîches sur la crème. Réserver au réfrigérateur avant dégustation.

