

Tarte aux framboises, chantilly framboises

Et voilà le deuxième gâteau d'anniversaire...

Composition
pour 6 personnes

1 pâte feuilletée
250 g de framboises
20 cl de crème fleurette
4 c. à soupe de sucre glace

Ustensiles : 1 cuillère à soupe, 1 robot électrique avec batteur, 1 blender, 1 chinois, 1 bol, 1 balance, 1 verre doseur, 1 saladier, 1 plat à tarte, papier cuisson, 1 moule



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Placer le bol du robot et ses ustensiles dans le congélateur pendant 1/2 heure.

Mettre une dizaine de framboises dans le blender et les mixer. Passer la purée de framboises au chinois. Réserver.

Préparer la crème chantilly : sortir le bol du robot et ses ustensiles du congélateur. Verser la crème fleurette dans le bol et la monter en chantilly. Quand elle commence à prendre, saupoudrer 3 cuillères à soupe de sucre glace puis ajouter le coulis de framboises à la fin.

Verser la chantilly dans un saladier et la placer au frais jusqu'au moment de servir (au moins 1 heure).

Préchauffer le four à 220° C.

Déposer la pâte feuilletée dans le moule à tarte, piquer le fond avec une fourchette, étaler une feuille de papier cuisson dessus et poser un moule par-dessus.

Enfourner et laisser la pâte cuire une quinzaine de minutes puis retirer le moule du dessus et la feuille de papier cuisson pour laisser la pâte dorer.

Sortir du four et laisser la pâte refroidir.

Rincer les framboises, déposer la chantilly sur le fond de pâte et décorer du reste de framboises. Saupoudrer de sucre glace et servir.