

Tarte sablée aux framboises sur crème au citron

Librement inspirée d'une recette publiée dans ELLE à table des mois de juillet et août 2009.

Cette crème au citron très légère se marie à merveille avec les framboises.
Pour la pâte, j'ai opté pour une recette de palets bretons et avec les restes de pâtes j'ai fait des sablés.

Composition
pour 6 personnes

250 g de farine
120 g de sucre
1 sachet de levure
60 g de beurre salé ramolli
1 oeuf
2 c. à soupe de lait

250 g de framboises
1 citron non traité
50 g de Maïzena
125 g de mascarpone
3 oeufs
160 à 180 g de sucre en poudre
1/4 l d'eau
1 pincée de sel

Ustensiles : 1 cuillère à soupe, 3 saladiers, 1 rouleau à pâtisserie, 1 plat à tarte, 1 balance, 1 couteau, 1 presse agrumes, 1 fouet, 1 verre doseur, 1 bol, 2 casseroles, 1 plat creux, 1 batteur électrique, film fraîcheur



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

Préparer la pâte :

Préchauffer le four à 200°.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sucre. Puis ajouter le beurre, l'oeuf et le lait, bien mélanger avec les doigts et former une boule.

Étaler la pâte obtenue à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, habiller le moule à tarte, piquer le fond de pâte placer un morceau de papier sulfurisé et un moule d'un diamètre inférieur dessus.

Enfourner et laisser cuire environ 10 minutes, retirer le moule et le papier sulfurisé et laisser dorer la pâte encore 5 à 10 minutes.

Retirer du four et laisser refroidir.

avec le reste de pâte, faire des palets bretons en découpant à la pâte avec un emporte pièce, strier la pâte avec une fourchette, badigeonner d'un jaune d'oeuf pour dorer et enfourner une vingtaine de minutes à 160°.

Préparer la crème au citron :

Laver et sécher le citron, prélever un morceau d'écorce et le râper. Presser le jus du citron.

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs et réserver les blancs au frais.

Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la Maïzena puis le jus et le zeste de citron.

Faire bouillir 1/4 de litre d'eau et la verser tout doucement sur la préparation en fouettant sans cesse puis mettre le tout dans une casserole et porter à ébullition sur feu doux en fouettant.

Aux premiers bouillons, retirer la casserole du feu et la déposer dans un plat creux rempli de glaçons et d'eau froide tout en continuant de fouetter. Laisser refroidir.

Mettre la mascarpone dans un bol et la fouetter au batteur électrique et l'incorporer à la crème refroidie.

Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et les incorporer à la crème au citron.

L'étaler sur le fond de tarte.

Mettre une dizaine de framboises avec 20 cl d'eau dans une casserole et les faire compoter une dizaine de minutes. Laisser refroidir.

Garnir la crème de citron avec les framboises restantes puis arroser du jus des framboises cuites.

Servir.