

Tarte bavaoise aux framboises

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Ingrédients pour 8 personnes

Pâte parfumée aux amandes :

• 190 g de farine • 40 g de poudre d'amandes • 60 g de beurre mou • 2 petits suisses (120 g) • 1/4 de càc d'arôme amandes amères • 1/2 càc de vanille • 1 pincée de sel

Lit de citron :

• 1 oeuf • 30 g de sucre • 1 petit suisse (60 g) ou 60 g de crème fraîche épaisse
• 1 citron (zeste et jus)

Bavaois aux framboises :

• 20 cl de crème fraîche entière • 80 g de sucre • 6 g de gélatine (3 feuilles)
• 1 càs de sucre glace

Miroir aux framboises :

• 80 g de sucre • jus d'1/2 citron • 4 g de gélatine (2 feuilles)
• et 450 g de framboises surgelées

Faire décongeler les framboises.

Les mixer puis les passer pour éliminer les pépins. On obtient alors environ 300 g de purée de framboises.

Préparer la pâte : Mélanger au robot la farine, les amandes et le beurre mou jusqu'à obtenir une consistance sableuse.

Ajouter les autres ingrédients. Mixer jusqu'à obtenir une boule de pâte.

L'étaler au rouleau sur un plan de travail fariné et en foncer un moule beurré.
Garder au frais 1h.

Préchauffer le four th6, 180°C.
Enfourner pour 15 minutes. Réserver.

Préparer le lit de citron :

Mixer le sucre avec le zeste de citron.

Battre l'œuf avec le petit suisse (ou la crème), y ajouter le sucre citronné et battre longuement au fouet.

Verser sur le fond de tarte et cuire à nouveau 5 minutes.

Laisser complètement refroidir.

Préparer le bavarois :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Chauffer 200 g de purée de framboises avec le sucre.

Ajouter la gélatine bien essorée (dans les mains). Mélanger et laisser refroidir.

Battre la crème entière en chantilly (penser à mettre fouet et saladier au frais 1h avant).

Ajouter le sucre glace et fouetter à nouveau.

A l'aide d'une spatule, mélanger délicatement la purée de framboises refroidie à la chantilly.

Verser le tout sur le fond de tarte citronné.

Mettre au frais 1h.

Préparer le miroir aux framboises :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Chauffer le reste de purée de framboises et de sucre.

Y ajouter la gélatine ramollie et bien essorée.

Mélanger et laisser refroidir.

Déposer alors ce mélange sur la mousse de framboises qui se sera prise au frais, de façon uniforme.

Remettre au frais et laisser prendre (au moins 2h).