

Tarte Framboises – Clin d’oeil au Chef Lignac !



Hello les Gourmands, je vous retrouve avec plaisir en ce joli mois de Mai (*ok on oublie les jours de pluie bien évidemment*) pour partager une recette coup de coeur.

La magazine Fou de Pâtisserie consacre sa une au Chef Cyril Lignac et à sa tarte aux framboises. Lui et son chef pâtissier m'étonnent un peu plus à chaque fois et je dois dire que leur tarte m'a tapé dans l'oeil.

Alors quand pour le dîner de samedi soir je suis partie en quête d'une recette pour le dessert je n'ai pas hésité longtemps. Faut dire qu'à cette époque de l'année le chocolat fait souvent place aux fruits, non seulement ces derniers font leur retour en force mais nous autres on pense aussi au bikini !

Bah Quoi ?!

Mis à part le sablé Breton et la crème montée on est bon hein ^^ !



Cependant vous me connaissez je rentre rarement dans les cases □ . Alors j'avoue que j'ai plus ou moins respecté l'esprit de la tarte du Chef Lignac, mais utilisé une composition différente !

Sablé Breton chablonné au chocolat blanc, coulis de fruits rouges, crème montée chocolat blanc & pistache, framboises et myrtilles fraîches ... quel programme !





Ingrédients :

Sablé Breton

- * 3 jaunes d'oeufs
- * 130gr de sucre
- * 150gr de beurre salé mou

- * **200gr de farine**
- * **1 sachet de levure chimique**
- * **quelques carrés de chocolat blanc**

Sablé qui peut être réalisé la veille.

1) Dans un cul de poule fouettez ensemble les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce le mélange double de volume et blanchisse. Réalisez cette étape avec un fouet électrique.

Ajoutez ensuite le beurre mou (il doit bien être mou hein) à la maryse.

Tamisez par dessus la farine et la levure chimique et mélangez à nouveau. Pour plus d'efficacité vous pouvez malaxer la pâte avec vos mains.

2) Filmez la pâte et laissez la reposer au frais au moins 1h. Reprenez votre pâte étalez la jusqu'à obtenir un diamètre un peu plus large que votre cercle à tarte (le mien est de 26cm), découpez votre pâte à l'aide du cercle et laissez-le en place pour la cuisson. Pensez à le beurrer et fariner au préalable.

A l'aide d'un second cercle plus petit ou un gros emporte pièce découpez un cercle au milieu de votre pâte. De même laissez le cercle en place et ne récupérez que l'excédant. Ensuite ma technique est un peu « bricole », mais répartissez l'excédant de pâte sur votre pâte déjà étalée en cercle et aplatissez le tout pour obtenir une épaisseur homogène.

3) Enfournez à 180° pour 15 à 20min, le sablé doit être bien doré. Laissez refroidir sur grille. Faites fondre les carrés de chocolat blanc et nappez votre sablé pour l'isoler et éviter qu'il ramollisse.



Coulis Fruits Rouges

- * 200g de purée de fruits rouges
- * 20g de sucre
- * 3g de pectine

Mélangez le sucre et la pectine, ajoutez le mélange au coulis

de fruits rouges tiède et portez le tout à ébullition dans une petite casserole, mixez au mixeur plongeant hors du feu. Transvasez dans une poche à douille et laissez refroidir complètement, vous pouvez réaliser cette étape la veille.



Crème montée pistache

*** 100g de chocolat blanc**

- * **200g de crème liquide entière (2 x 100g)**
- * **2 càC d'arôme naturel de pistache**
- * **un peu de miel**
- * **1 à 2 càS de mascarpone**

Portez à ébullition 100gr de crème avec un peu de miel et versez-la en 3 fois sur le chocolat blanc coupé en morceaux. Mélangez bien à la maryse entre chaque ajout pour créer une émulsion homogène. Une fois votre chocolat parfaitement fondu et brillant ajoutez l'arôme pistache et les 100gr de crème bien froide restante.

Faites refroidir le tout idéalement une nuit au frigo ... et ouai ca aussi vous pouvez le faire la veille. Le jour J reprenez votre crème, ajoutez le mascarpone bien froid et montez le tout comme une crème chantilly. Mettez en poche à douille.



Montage

- * 3 barquettes de framboises
- * 1 barquette de myrtilles
- * quelques petites feuilles de menthe fraiche

(mon astuce passer le sablé une dizaines de minutes au congélateur pour éviter que les préparation ne coule et se fige plus vite)

- 1) Reprenez votre sablé chablonné de chocolat blanc et disposez tout le tour au centre du sablé le coulis de fruits rouges froid – gardez en un peu pour plus tard.
- 2) Prenez votre crème montée et pochez-la tout le tour du sablé sur le coulis. J'ai trouvé plus facile de pocher des petits dômes par dessus le coulis plutôt que de tracer un serpentín qui risquait de se mélanger au coulis.
- 3) Passez à nouveau votre tarte au congélateur quelques minutes pour que la crème que vous venez de pocher se fixe bien.
- 4) Décorez de framboises et de myrtilles et comblez le coeur des framboises avec le coulis restant. Ajoutez ici et là quelques feuilles de menthe.