

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Tarte aux framboises avec sablé breton



Ingrédients :

Pour le sablé :

- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- 100 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 1 g de levure chimique

Pour la crème pâtissière :

- 50 cl de lait entier (indispensable d'après le maître !)
- 1 gousse de vanille
- 120 g de jaunes d'œufs (environ 6)
- 120 g de sucre semoule
- 50 g de Maizena
- 50 g de beurre

Pour les framboises :

- des framboises (si !!!)

Réalisation :

Pour le sablé :

- Insérez dans le bol du robot la farine et le beurre et pétrissez jusqu'à avoir une consistance sableuse, puis ajoutez le sucre et le levure, et enfin

les jaunes d'œufs

- Formez une boule et laissez reposer au moins 3 heures
- Disposez sur une plaque à pâtisserie un cercle en inox et remplissez les avec la pâte sur une épaisseur d'environ 2 cm
- Passez 10mn dans un four préalablement chauffé à 180 °C

Pour la crème patissière :

- Portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue en 2
- Dans un bol à pâtisserie, fouettez légèrement les jaunes d'œuf, le sucre et la Maizena
- Versez peu à peu le lait bouillant sur cette préparation et fouettez l'ensemble
- Reversez l'ensemble dans une casserole en filtrant et faites chauffer sans cesser de fouetter
- Quand la crème commence à épaissir, otez la casserole du feu
- Disposez la crème dans un récipient recouvert d'un film alimentaire en contact pour éviter qu'elle ne durcisse et laissez refroidir

Montage :

- Etalez la crème patissière sur le sablé à l'aide d'une poche à douille
- Par dessus, disposez les framboises