



Tarte Bavaroise aux framboises

Tarte pour 8 personnes moule de 26 cm :

Pâte sablée :	
Farine	250 gr
Beurre	150 gr
Sucre glace	125 gr
Œuf	1
Crème amande :	
Beurre	50 gr
Sucre poudre	50 gr
Œuf	1
Amande poudre	50 gr
Sirop :	
Eau	50 gr
Sucre	50 gr
Vanille liquide	QS
Bavaroise :	
Lait	200 gr
Vanille liquide	QS
Jaunes	3
Sucre	65 gr
Feuilles gélatine	6 gr
Crème fouettée	160 gr
Décors :	
Framboises	300 gr
Nappage neutre	QS

Sabler le beurre et la farine puis ajouter le sucre glace et l'œuf. Fraiser puis bouler et filmer. Mettre au frais 1 heure.

A la feuille au robot crémer le beurre puis ajouter dans l'ordre le sucre, l'œuf et la poudre amande.

Abaissier la pâte et fonder un moule beurré. Garnir de crème amande et mettre à cuire à 180°C 10 à 15 minutes.

Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition puis retirer du feu et laisser refroidir. Une fois le sirop froid le parfumer avec l'extrait de vanille. Réserver.

Prévoir un cercle à tarte d'un diamètre plus petit que celui où a cuit la tarte de 24 cm .

Faire chauffer le lait avec la moitié du sucre et l'extrait vanille. Dans un cul de poule, blanchir les jaunes avec le reste de sucre.

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide.

Dès que le lait bout, le verser sur les jaunes blanchis et remuer avec une spatule puis remettre le tout dans la casserole et faire cuire à la nappe : 82°C.

Hors du feu incorporer la gélatine ramollie et essorée. Faire refroidir rapidement puis incorporer la crème fouettée. Mettre autour du cercle du papier alu afin que la bavaroise ne coule pas puis verser dans le cercle de 24 cm et mettre au congélateur.

Puncher la tarte avec le sirop puis déposer dessus l'insert bavarois. Décorer autour avec des framboises et napper au glaçage neutre.

Mettre au frais.

Bonne dégustation