

Tarte renversée vanille et fruits rouges

Pour 1 tarte 8 pers

Préparation : 30 min – Cuisson : 15+30 min

Ingrédients :

***La crème diplomate :**

- 220g de lait
- 1 gousse de vanille
- 45g de jaunes d'œufs (+/-2 selon la taille)
- 45g de sucre blanc
- 25g de Maïzena
- 1,5 feuilles de gélatine (3g)
- 80g de mascarpone
- 150g de crème liquide entière 30% mat gr

***Le biscuit :**

- 3 œufs
- 160g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 120g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50g de beurre
- 200g de crème liquide

***Décor :**

- 5 cs de confiture de framboises ou autres fruits rouges
- 400g de fruits rouges
- Chocolats
- Feuilles de Basilic

Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une casserole, une cuillère magique, une spatule haute température, une mini-spatule coudée, film alimentaire, une poche à douille, une douille ronde 1cm, une toile siliconée, un moule à tarte rond cannelé et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

***La crème diplomate à préparer la veille :**

- Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la gousse de vanille coupée en deux et grattées.
- Dans un cul-de-poule, fouetter le sucre et les jaunes d'œufs à l'aide de la cuillère magique jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Ajouter la Maïzena et lisser le tout.
- Retirer la gousse de vanille du lait chaud et le verser sur la préparation précédente tout en fouettant.
- Remettre le tout dans la casserole et laisser épaissir sans cesser de remuer à feu doux jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse
- Aux premiers bouillons, retirer du feu et ajouter la gélatine préalablement essorée.
- Verser la préparation dans le cul-de-poule et filmer au contact. Laissez refroidir.
- Une fois refroidie, monter la crème et le mascarpone en chantilly.
- Sortir la crème pâtissière et la fouetter pour la détendre un peu et la lisser.
- Ajouter délicatement la chantilly au mascarpone.
- Mettre la crème dans une poche à douille et réservez-la au réfrigérateur jusqu'au moment de garnir le biscuit.

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

*Le biscuit :

- Préchauffer le four à 160°C et poser le moule à tarte sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
- Dans un cul-de-poule, séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Fouetter, à l'aide de la cuillère magique, les jaunes d'œufs avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le beurre fondu et lisser.
- Ajouter ensuite la crème liquide et lisser.
- Terminer avec la farine et la levure et lisser de nouveau.
- Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation.
- Verser la pâte dans le moule, ajouter une toile siliconée dessus et enfourner +/- 30 min.
- Si vous souhaitez faire un creux dans le biscuit, ajouter un poids de type moule rond en terre cuite. Laisser refroidir un peu avant de démouler.
- Faire chauffer la confiture quelques secondes au micro-onde puis passez-la dans une

*Le décor :

- Napper le biscuit de confiture et pocher la crème diplomate à l'aide de la poche à douille.
- Garder au frais.
- Couvrir de fruits, de feuilles de basilic, de chocolats et de quelques pointes de confiture au moment de servir.

www.lesdelicesabelle.fr



Moule à tarte rond cannelé



Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

www.lesdelicesabelle.fr

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle