**http://autrecuisine.canalblog.com**

**C'est l'été et il y a des framboises sur tous les marchés. Ce petit fruit délicat et parfumé donne des envies de dessert. Déposez les framboises sur une crème pâtissière parfumée à la vanille, recette ci-dessous, ou tout simplement sur une chantilly.**

**Une amie m'a offert des gousses de vanille de Madagascar, magnifiques et parfumées, si vous connaissez quelqu'un qui voyage dans ce coin du monde, demandez-lui de vous en rapporter, elles sont excellentes.**

**Tartelettes aux framboises - Pâte sablée au chocolat**

**Pour 6/8 personnes**

**Pâte sablée au chocolat**

**Ingrédients** : 225g de farine - 15g de cacao en poudre non sucré - 95g de sucre glace - 30g d'amandes en poudre - 1 oeuf - 50g de beurre salé à température ambiante - 100g de beurre doux à température ambiante (vous pouvez utiliser 150g de beurre doux). 1 ou é barquettes de framboises.

Sortez le beurre du réfrigérateur à l'avance.

Dans un récipient, déposez farine, sucre glace  (tamisés) et cacao, ajoutez la poudre d'amandes, mélangez. Battez légèrement l'oeuf à la fourchette et ajoutez-le en remuant, puis incorporez le beurre en morceaux en mélangeant du bout des doigts jusqu'à ce qu'il soit bien intégré. Formez une boule, entourez-la d'un film alimentaire et réservez 2 heures au réfrigérateur.

Allumez le four à 180°.

Reprenez la moitié de la pâte et étalez-la sur votre plan de travail légèrement fariné. Foncez un grand moule (dans ce cas prenez toute la pâte) ou plusieurs petits et remettez-les au fur et à mesure dans le réfrigérateur. Recommencez avec le reste de pâte. C'est plus pratique de le faire en 2 fois car la pâte réchauffe vite et devient difficile à étaler

Reprenez les tartes, percez le fond en piquant avec les pointes d'une fourchette et cuire "à blanc" 8mn. Laissez refroidir avant de garnir de crème et de framboises juste avant le repas. Avant de servir saupoudrez d'un nuage de sucre glace en utilisant une petite passoire.

**CREME PATISSIERE FACILE**

120g de lait - 1/2 gousse de vanille - 80g de sucre - 3 jaunes d'oeuf -1càc rase de farine - 1càs rase de fécule - crème liquide.

Dans une casserole, amenez le lait à ébullition avec la vanille fendue en deux (grattez l'intérieur et faire tomber les petites graines dans le lait), en surveillant.

Déposez les jaunes d'oeuf dans un récipient avec le sucre et fouettez (fouet électrique) jusqu'à ce qu'ils blanchissent et moussent légèrement. Ajoutez farine et fécule en continuant à battre. Stoppez. Versez le lait chaud, mélangez à la cuillère de bois et cuire à feu moyen en tournant sans arrêt jusqu'à ce que la crème épaississe. Retirez du feu, ôtez la vanille et laissez refroidir couvert d'un film alimentaire posé à plat sur la crème (il empêchera la formation d'une peau), puis réservez au réfrigérateur.  Lorsqu'elle est froide, ajoutez un peu de crème liquide pour détendre la crème pâtissière et lui donner une bonne consistance légère mais pas liquide.

*Si vos framboises ne sont pas d'excellentes qualité (le prix* *peut vous faire fuir*), *donc moins parfumées, étalez dessus une petite gelée de fruits, framboises, groseilles ou de confiture, puis saupoudrez de sucre glace.*

*Il vous restera de la pâte, on ne peut en faire moins puisqu'on ne peut pas partager l'oeuf en 2. Etalez la et découpez des sablés à l'emporte pièce, cuisson 5 à 6mn sur une plaque anti-adhésive ou une toile Silpat (toile de cuisson antiadhésive)*