

Tarte à la framboise, à la cardamome et au basilic



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte brisée sucrée

- 250g de farine
- 40g de beurre demi-sel ramolli à température ambiante
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 jaunes d'œufs
- 50g de sucre
- un peu d'eau.

Pour la crème Saint honoré :

- 1 fève de cardamome noire
- 2 cuillère à café de cardamome en poudre
- 2 branches de basilic
- 1/2l de lait
- 2 œufs
- 40g de sucre
- 80g de farine

et enfin, 500 g de framboises

Réalisation :

1. Rincer délicatement les framboises et les laisser s'égoutter longuement.
2. Puis mélanger tous les ingrédients de la pâte brisée, bien la travailler puis la mettre au réfrigérateur dans un film étirable pendant 1 ou 2 heures.

Préparer la crème Saint-Honoré (crème pâtissière avec des blancs en neige en plus).

1. Faire bouillir le lait avec la cardamome et le basilic.
2. Clarifier les œufs et mettre les blancs de côté.
3. Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que la pâte fasse ruban. Ajouter la farine et mélanger.
4. Filtrer et verser le lait bouillant sur le mélange en tournant bien.
5. Battre les blancs en neige.
6. Remettre à cuire la crème en tournant soigneusement jusqu'à ébullition.

7. Verser la crème bouillante sur les blancs en neige et fouetter le tout.
8. Sortir la pâte à tarte du réfrigérateur et l'étaler finement. Si vous avez trop de pâte, vous pouvez la conserver 24 heures pour une autre tarte ou bien congeler le reste pour plus tard.
9. Placer la pâte dans un plat à tarte beurré ou bien dans un cercle à tarte beurré, posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou bien d'une feuille "Silpat".
10. Placer un cercle de papier sulfurisé sur le fond de tarte, recouvrir de billes de céramiques pour cuisson de pâte à blanc. (vous pouvez remplacer les billes par des haricots secs). Ceci pour éviter que la pâte ne gonfle.
11. Cuire à four chaud thermostat 200° pendant environ 20 min. Bien surveiller.
12. Une fois cuite, sortir la tarte du four, laisser refroidir et décercler la pâte.
13. Une fois bien refroidie, recouvrir le fond de tarte de crème Saint-Honoré à la cardamome et basilic, puis disposer délicatement les framboises une à une.

Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr