

DESSERT DE PRO

À vos tabliers !



Une recette du chef pâtissier Carl Marletti

Envie d'un dessert maison bluffant ? La grande pâtisserie ne s'improvise pas, elle s'apprend.

TARTE AUX FRUITS ROUGES

LISTE DES INGRÉDIENTS

Pour le sablé ■ 110 g de farine ■ 45 g de muesli torréfié non sucré
 ■ 110 g de cassonade ■ 155 g de poudre d'amandes ■ 125 g de beurre froid

Pour la dacquoise ■ 25 g de farine ■ 75 g de poudre d'amandes
 ■ 90 g de sucre + 45 g pour les oeufs en neige ■ Le zeste d'1 citron bio râpé
 ■ 125 g de blancs d'oeufs ■ 50 g de citrons confits ■ 30 g d'amandes hachées

Pour le crémeux aux fruits rouges ■ 80 g de purée de cassis ■ 80 g de purée de framboises ■ 215 g d'oeufs (blancs et jaunes) ■ 20 g de sucre semoule
 ■ 155 g de chocolat de couvertureivoire (haché ou en pistoles)
 ■ 4 g de gélatine en feuilles ■ 1,5 cl de jus de citron jaune

Pour le montage ■ 80 g de confiture de framboises ■ 80 g de gelée de coing ■ 250 g d'amandes hachées et torréfiées ■ 300 g de fraises ■ 80 g de framboises ■ 5 guimauves artisanales ■ 1 botte de menthe

Ustensiles ■ 1 mixeur ■ 1 batteur ■ 1 cadre carré en Inox de 22 cm et 1 emporte-pièce carré de 11 cm (facultatif) ■ 1 chinois ■ 1 poche munie d'1 douille lisse de 15 mm ■ 1 pinceau à pâtisserie

CONSEIL

Un œuf moyen contient environ 30 g de blanc et 20 g de jaune. Pour cette recette, il vous faudra donc environ 9 œufs. (dont 4-5 pour la dacquoise).



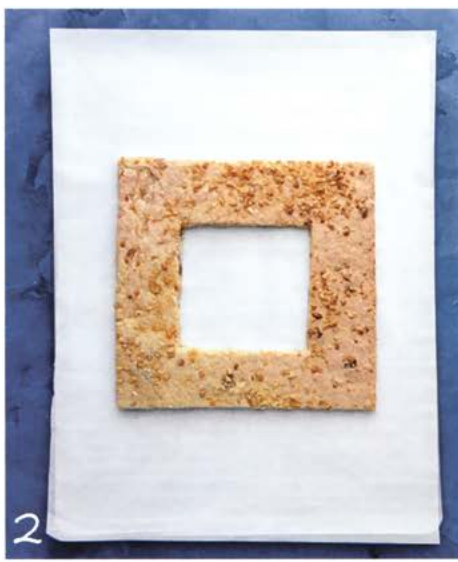
Pas de panique ! Laissez-vous guider en suivant pas à pas les conseils du chef !

Préparation : 1 h 30. Repos : 30 min. Cuisson : 40min. Repos : 16h. Pour 10 personnes :



LE SABLE AU MUESLI

Broyez finement 45 g de muesli au mixeur et mélangez-les à 110 g de farine, 110 g de cassonade et 155 g de poudre d'amandes. Ajoutez 125 g de beurre froid en petit cubes et mélangez au batteur jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étalez aussitôt entre 2 feuilles de papier cuisson sur 4 mm d'épaisseur. Réservez 30 mn au frais. Préchauffez le four à 150 °C. Découpez la pâte à l'aide du grand cadre Inox puis évidez-la avec l'emporte-pièce (à défaut, vous pouvez couper la pâte au couteau en vous aidant d'une règle). Enfourez pour 15 mn.



LA DACQOISE CITRON

Mélangez ensemble 25 g de farine, 75 g de poudre d'amandes, 90 g de sucre, le zeste d'1 citron râpé et 50 g de citrons confits détaillés en dés. Montez les 125 g de blancs d'œufs avec 45 g de sucre en neige bien ferme. Mélangez délicatement les deux appareils. Versez cette dacquoise sur une plaque recouverte de papier cuisson et étalez à la spatule. Parsemez de 30 g d'amandes hachées. Faites cuire à 180 °C pendant 15 à 20 mn environ. Laissez refroidir avant de décoller délicatement le papier. Découpez en carré ajouré comme le sablé muesli.



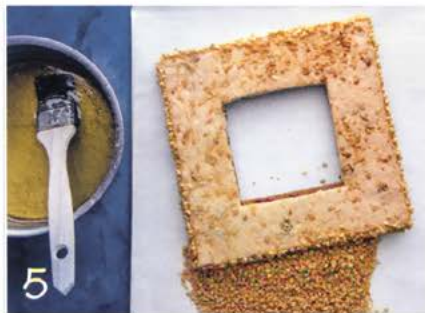
LE CRÉMEUX FRUITS ROUGES

Faites ramollir 4 g de feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Mélangez les purées de fruits - 80 g de purée de cassis et 80 g de purée de framboises -, 1,5 cl de jus de citron, 20 g de sucre, 215 g d'œufs. Chauffez l'ensemble à feu doux jusqu'à épaississement au premier bouillon. Chinoisez, incorporez la gélatine égouttée et mélangez pour la faire fondre. Versez progressivement sur les 155 g de chocolat de couvertureivoire (préalablement haché ou en pistoles), réalisez une émulsion et mixez l'ensemble. Couvrez de film alimentaire au contact et réservez au réfrigérateur.



LA CONFITURE

Sur le sablé muesli froid, étalez la confiture de framboises (avec ou sans poche à douille). Cette épaisseur de confiture va permettre d'assembler les deux couches du fond de tarte, elle doit donc être étalée de façon uniforme sur le carré évidé afin d'assurer la bonne tenue de l'ensemble.



LE FAÇONNAGE DU CRÉMEUX

Avec la poche munie de la douille lisse de 15 mm, dressez des boules de crémeux de la taille de grosses cerises. Répartissez-les harmonieusement de part et d'autre des côtés du carré, deux rangées devraient suffire.



L'ASSEMBLAGE

Déposez ensuite le carré de dacquoise sur le sablé recouvert de confiture. Faites tiédir les 80 g de gelée de coing. A l'aide d'un pinceau, brossez les côtés de la tarte avec la gelée. Collez ensuite les 250 g d'amandes hachées préalablement torréfiées.



LA TOUCHE FINALE

Recouvrez délicatement les boules de crémeux de framboises, de fines tranches de fraise, de guimauves artisanales coupées en petits triangles, pour finir, de feuilles de menthe pour ajouter une agréable touche de fraîcheur.