** Fleur de printemps**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/06/Fleur-des-champs-mai-2009-632-copie.jpg) **Pour 6 Croquant-Gourmands :**

[**Pâte Sablée**](https://recettes.de/pate-sablee) **:  
- 240 g de farine  
- 150 g de beurre  
- 100 g de sucre vanillé maison ou 90 g de sucre + 1 sachet de sucre vanillé  
- 30 g de poudre d'amandes  
- 1 jaune d'œuf  
- 1 pincée de sel  
Garniture :  
- 200 g de framboises surgelées  
- 120 g de poudre d'amandes  
- 2 œufs  
- 100 g de sucre (vanillé maison pour moi)  
- 200 g de crème liquide entière  
Ganache  
- 200 g de chocolat blanc  
- 250 g de crème liquide entière  
Décor :  
- quelques pistaches  
- quelques pralines roses**

**1 cercle à tarte de 24 cm de diamètre**

**Préchauffer le four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La Ganache : La veille**Mettre dans un petit saladier, le chocolat cassé en morceaux et 50 g de crème.  
Faire fondre au micro-ondes 2 fois 30 secondes en remuant entre temps.  
Bien remuer et laisser tiédir.  
Ajouter le reste de crème. Mélanger.  
Couvrir et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**La Pâte :**Mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le sel.  
Ajouter le beurre coupé en dés et mélanger  avec le fouet K jusqu'à l'obtention de 'sable".  
Ajouter le jaune d'œuf et pétrir rapidement pour obtenir une pâte homogène que l'on met en boule.  
L'envelopper de film et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.  
Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson.Piquer la pâte à la fourchette.  
Couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.  
  
**La Garniture :**Réduire les amandes en poudre  
Fouetter les œufs avec le sucre.  
Ajouter la poudre d'amandes et la crème.  
Répartir les framboises encore surgelées sur le fond de tarte.  
Couvrir de crème d'amandes.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Laisser refroidir et démouler sur le plat de service.  
  
**La Finition :**  
Fouetter la ganache, jusqu'à ce qu'elle prenne l'aspect d'une Chantilly.  
La mettre dans une poche à douille pour décorer le gâteau.  
  
**Pour obtenir cette décoration :**Réduire en poudre grossière quelques pralines et quelques pistaches.  
Faire un rond de ganache au centre du gâteau.  
Le saupoudrer de brisures rouges et vertes.  
Puis à l'aide d'une douille à St Honoré, tracer les pétales.  
Mettre au frais au-moins 1 heure avant de déguster.