 **Tarte bavaroise framboise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/08/Tarte-bavaroise-framboise-DSCN9071.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte :  
- 140 g de farine**  
**- 20 g de maïzena®**  
**- 40 g d'amandes en poudre**  
**- 70 g de sucre**  
**- 50 g de beurre mou en dés**  
**- 1 œuf**  
**- 1/4 càc arôme amandes amères**  
**- 2 càs d'eau  
Crème citron :  
- 30 g de sucre**  
**- 1 citron non traité**  
**- 1 œuf**  
**- 15 g de crème fraîche épaisse  
Bavarois framboises :  
- 5 g de gélatine (2,5 feuilles de 2 g )- 200 g de** [**coulis de framboises**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/)**- 3 càs de jus de citron**  
**- 20 cl de crème liquide entière**  
**Miroir framboises :**  
**- 3 g de gélatine (1,5 feuilles de 2 g)- 150 g de** [**coulis de framboises**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/)  
**- 50 ml de jus de citron**

**1 moule ou un cercle à tarte de 26 cm de diamètre beurré.**  
**Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

J'ai préparé le [**coulis de framboises**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/), je l'ai passé au tamis (**je n'aime pas du tout retrouver les petits pépins**).  
**La pâte :**Mélanger la farine, la Maïzena®, la poudre d'amandes et le sucre.  
Ajouter le beurre en dés et travailler pour obtenir un "sable".  
Incorporer alors l'extrait d’amandes amères, l'œuf et l'eau si nécessaire.  
Travailler rapidement pour pouvoir mettre la pâte en boule.  
Réfrigérer (**pas fait**).  
Étaler la pâte entre deux feuilles de papier film et en foncer le moule (**je ne beurre jamais le moule avant de mettre une pâte à tarte mais exceptionnellement je vous dis de le faire car ma pâte a eu un peu tendance à coller**).  
Piquer la pâte à la fourchette et la faire cuire [**"à blanc"**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) pendant 10 minutes.  
Retirer le lestage et laisser cuire pendant encore 10 minutes.  
**La crème citron :  
À préparer pendant la cuisson de la pâte.**Râper le zeste du citron et le mixer finement avec le sucre.  
Travailler au fouet l'œuf et le sucre.  
Ajouter la crème et le jus de citron et bien travailler.  
Verser sur le fond de tarte précuit et laisser cuire encore pendant 10 minutes.  
Laisser refroidir puis démouler sur le plat de service.  
**Le bavarois framboises :**Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Mettre dans un saladier au frais la crème et les fouets du batteur.  
Faire chauffer le jus de citron et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Mélanger avec le coulis de framboises. Laisser épaissir.  
Monter la crème en chantilly, et l'incorporer délicatement à l'aide d'une maryse au coulis de framboise froid mais pas complètement figé.  
Verser le bavarois sur la crème au citron froide.  
Réfrigérer pendant au-moins deux heures jusqu'à ce que la crème soit bien prise.  
**Miroir framboises :**Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide.  
Faire chauffer le jus de citron et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Mélanger le jus de citron avec le coulis de framboises.  
Laisser refroidir puis couler le miroir sur toute la surface de la tarte.  
Mettre au frais au moins 2 heures jusqu'à ce que le miroir soit pris.  
Déguster bien froid.