 **Tarte framboise et crème brûlée**

[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=100208) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte :  
On utilisera seulement la moitié de la pâte, mais difficile d'en préparer moins!  
- 150 g de beurre pommade**  
**- 90 g de sucre glace**  
**- 30 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 2 pincées de fleur de sel**  
**- ¼ de càc de vanille en poudre**  
**- 1 œuf**  
**- 250 g de farine  
  
- 1 cercle à tarte de 24 cm de diamètre posé sur la plaque à pâtisserie.**   
**Préchauffage du four à  180°C** Position four chaleur tournante _png

Mettre le beurre pommade dans le bol du robot.  
Ajouter le sucre, les amandes en poudre, le sel, la vanille et l'œuf.  
Mélanger pour obtenir un mélange crémeux.  
Ajouter la farine et travailler rapidement pour pouvoir former une boule de pâte.  
Partager la pâte en en deux pâtons (2 fois 286 g environ) et les filmer.  
Mettre un pâton au réfrigérateur pendant une heure au-moins et réserver le second au congélateur pour une prochaine gourmandise.  
Lorsque la pâte s'est raffermie, l'étaler au rouleau entre deux feuilles de papier cuisson.  
La fariner légèrement avant de l'enrouler sur le rouleau et de la déposer sur le cercle à tarte.  
Foncer le cercle en appuyant bien sur tout le pourtour.  
Égaliser le bord et passer la pointe d'une lame fine tout autour pour décoller légèrement la pâte du bord du moule.  
Lester le fond de tarte pour une cuisson "à blanc" suivant la [**méthode**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) que vous préférez.  
Faire cuire15 minutes avec le lestage, puis 5 minutes encore après l'avoir retiré.  
Laisser refroidir.

**La gelée de framboises :  
- 3 feuilles (6g) de gélatine**  
**- 500 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **brisées (1)**  
**- 50 g de sucre en poudre**Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Mettre dans une casserole les framboises et le sucre.  
Porter à ébullition, puis laisser frémir pendant une dizaine de minutes.  
Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et mélanger pour la dissoudre.  
Mixer finement puis passer au tamis (**si comme moi vous n'aimez pas retrouver sous la dent les graines des framboises**).  
Réserver 3 cuillerées de gelée dans une tasse (si vous voulez garnir les framboises au moment de la finition).  
Verser le reste de gelée de framboises sur le fond de tarte.  
Laisser refroidir puis envelopper soigneusement la tarte (**ou la mettre dans une boîte fermée**) et la déposer au congélateur.  
  
**La** [**crème brûlée**](https://recettes.de/creme-brulee) **:  
- 3 feuilles (6g) de gélatine)**  
**- 200 g de crème liquide**  
**- 200 g de lait**  
**- ½ càc de graines de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)  
**- 6 jaunes d'œuf  
- 100 g de sucre en poudre  
  
- 1 cercle à mousse de 20 cm de diamètre dont une des faces est fermée par du film.**  
  
Faire ramollir la gélatine dans de l'eau très froide.  
Mettre dans une casserole la crème, le lait et les graines de vanille.  
Porter à ébullition.  
Pendant ce temps, faire blanchir au fouet les jaunes d'œufs et le sucre.  
Verser sur les œufs le lait bouillant en remuant.  
Remettre le tout dans la casserole et laisser chauffer en remuant sans arrêt jusqu'à ce que  
la crème nappe la cuillère (85°C).  
Retirer immédiatement du feu, ajouter la gélatine essorée et la faire dissoudre en remuant.  
Laisser tiédir, puis verser dans le cercle à mousse.  
Lorsque la crème est froide, couvrir et mettre à durcir au congélateur pendant au-moins 2 heures.  
  
**Toutes ces étapes peuvent se préparer à l'avance et les préparations peuvent attendre plusieurs jours au congélateur.**  
 **La finition :  
- 1 càs de cassonade**  
**- 200 g de framboises fraîches**  
**Le jour du dessert, plusieurs heures avant la dégustation.**

Sortir les deux préparations du congélateur et poser le fond de tarte sur le plat de service.  
Démouler la crème brûlée et la déposer au centre de la tarte.  
Disposer les framboises tout autour de la crème brûlée.  
Vous pouvez les remplir de gelée de framboise (légèrement tiédie si elle est figée) à l'aide d'une seringue.  
Laisser dégeler au réfrigérateur pendant plusieurs heures.

Juste avant la dégustation, saupoudrer la crème de cassonade et brûler au chalumeau.  
Décorer à l'envie.  
Servir la Tarte framboise et crème brûlée bien fraîche.