

TARTE MOUSSEUSE AUX FRAMBOISES



Ingrédients :

- 300 g de pâte sablée
- 3 oeufs
- 50 g de sucre en poudre (j'en ai mis 70 g)
- 100 g d'amandes en poudre
- quelques gouttes d'extrait d'amandes amères (facultatif)
- 350 g de framboises fraîches
- 20cl de coulis de framboises (pour arroser la tarte)
- Sucre glace

Préchauffez le four à 210° (th7). Tapissez un moule à tarte de pâte sablée. Recouvrez la pâte de papier sulfurisé et de haricots secs. Faites-la cuire à blanc 10 mn.

Pendant ce temps, cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez les amandes en poudre (et l'extrait d'amandes amères). Battez les blancs en neige ferme. Incorporez-les à la préparation précédente. Vous devez obtenir un mélange mousseux et léger.

Sortez le fond de pâte. Ôtez les haricots et le papier sulfurisé. Versez la préparation à base d'amandes sur la pâte. Lissez la surface avec une spatule.

Baissez la température du four à 180° (th8). Enfournez le moule 15 mn. Piquez la mousse d'amandes avec un couteau : s'il en ressort sec, la mousse est cuite. Ne laissez pas trop cuire sinon elle ne serait plus moelleuse.

Sortez-la du four et laissez-la refroidir à température ambiante.

Au moment de servir, disposer les framboises sur la tarte. Arrosez de coulis et saupoudrez de sucre glace.

Pour donner aux framboises un aspect brillant, trempez-les rapidement dans un sirop fait avec de l'eau et du sucre (plus de sucre que d'eau) amené à ébullition et refroidi.