

Tarte mousse de citron-framboise

Pour un cercle de 22cm de diamètre et 3 dômes de 7cm de diamètre:

Pâte sablée aux amandes:

200g de farine
100g de beurre demi-sel
50g de poudre d'amandes
50g de sucre
1 jaune d'œuf

Mélangez la farine, le sucre et les amandes. Ajoutez le beurre et travaillez du bout des doigts pour obtenir du sable. Ajoutez le jaune d'œuf et pétrir rapidement.

Mettez au frais pendant 1heure enroulé dans un film alimentaire puis étalez-la et foncez un moule à tarte.

Piquez-la et faites la cuire à 170-180° pendant une vingtaine de minutes. Elle doit tout juste dorer.

Mousse au citron :

100g de jus de citron jaune
80g de jus de citron vert
6g de gélatine
50g de sucre
25cl de crème liquide bien froide montée en chantilly

Faites chauffer les jus de citron et le sucre juste pour que ce dernier se dissolve. Ajoutez la gélatine gonflée dans l'eau froide et essorée. Quand le mélange est refroidi, ajoutez la chantilly. Coulez dans un cercle de 18cm de diamètre et sur 3 cm de haut. Lissez et mettez au congélateur. J'ai pu faire en plus 3 dômes de 7cm de diamètre.

Compotée de framboises :

340g de framboises ou brisures (surgelées pour ma part)
120g de sucre
8g de Vitpris ou pectine NH

Mettez les framboises dans une casserole sur feu moyen. Ajoutez le sucre et le vitpris mélangés et portez à petite ébullition. Laissez bouillir 3 minutes environ. Débarrassez dans un saladier et laissez refroidir.

Nappage :

100g de sucre
100g de glucose
45g d'eau
75g de lait concentré non sucré
100g de chocolat blanc
7g de gélatine
colorant jaune

Mettez le sucre, le glucose et l'eau dans une casserole et portez le mélange à 102°. Versez sur le chocolat et mixez un coup. Ajoutez la gélatine ramollie dans l'eau froide et essorée ainsi que le lait concentré. Mixez en ajoutant le colorant jaune.

Montage :

Framboises

Versez la compotée de framboises dans le fond de tarte cuit. Sortez le disque de mousse de citron du congélateur et déposez le sur une grille. Nappez le encore glacé avec le glaçage à 40°. Déposez délicatement ce disque de mousse au entre de la tarte sur la compotée de framboises. Décorez tout autour avec des framboises.