



Tarte octogonale aux fruits rouges

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

Mousse cheesecake

4 g de gélatine (2 feuilles)
50 g de sucre
10 g d'eau
30 g de jaunes d'œuf
150 g de Philadelphia
Zestes d'1/4 de citron
180 g de crème liquide

Crème d'amandes

75 g de beurre pommade
75 g de sucre
75 g de poudre d'amandes
75 g d'œuf

Décor

Framboises, Fraises, Cerises et fleurs comestibles

Pâte sucrée

150 g de beurre
95 g sucre glace
30 g de poudre de noisette
1 œuf
2 pincées de sel
250 g de farine

Compotée de figues

250 g de framboises
2 cuil. à soupe d'eau

1) Mousse cheesecake

Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans un bol, mélangez le sucre, l'eau et les jaunes d'œuf.

Sur un bain-marie, cuisez le mélange à 84 °C sans cesser de fouetter.

Mélangez en continu à l'aide d'un fouet et cuisez-le tout à 84 °C.

Dès que vous avez atteint les 84 °C, retirez du feu et montez votre mélange au fouet électrique.

La pâte doit blanchir et augmenter de volume.

Montez la crème liquide à l'aide d'un fouet puis réservez-la au réfrigérateur.

Faire chauffer 2 cuil. à soupe de Philadelphia, puis hors du feu, ajoutez la gélatine.

Mélangez le reste de Philadelphia pour assouplir. Ajoutez les zestes d'environ 1/4 de citron puis la gélatine et mélangez à nouveau.

Pour terminer, ajoutez la pâte à bombe (mélange jaune d'œuf-sucre) en mélangeant doucement.

Coulez la mousse dans un cercle de 18 cm.

Pour obtenir une mousse parfaitement lisse, mettre un film alimentaire bien tendu sous votre cercle puis coulez la mousse. Réservez au congélateur jusqu'au dressage le Jour J.

2) La pâte sucrée

Dans le bol de votre robot muni de la feuille ou dans un saladier, mettre le beurre, le sucre glace, la poudre de noisette, le sel et l'œuf.

Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez la farine et pétrissez à vitesse moyenne.

Filmez la pâte et réservez au frais jusqu'au lendemain.

3) Cuisson du fond de tarte

Étalez votre pâte et foncez un moule à tarte. Coupez l'excédent de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisser.

Réservez votre fond de tarte 1 h au réfrigérateur pour éviter que la pâte se rétracte à la cuisson.

Piquez votre fond de tarte avec une fourchette, enfourner 20 min à 180 °C.

4) Préparation de la crème d'amande

Pendant ce temps, préparez la crème d'amande.

Mélangez le beurre pommade avec le sucre puis ajoutez l'œuf.

Quand le mélange est bien homogène ajoutez la poudre d'amandes.

Bien mélangez.

Garnissez le fond de tarte précuit (même s'il est encore chaud) avec la crème d'amande.

Enfournez à nouveau pendant 20 min à 180 °C.

Réservez jusqu'au complet refroidissement.

5) Préparation du confit de framboise

Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites cuire à feu doux les framboises et l'eau pendant 10 min.

Hors du feu, ajoutez la gélatine.

Réservez au frais, jusqu'au refroidissement.

Jour J

6) Dressage de la tarte

Étalez le confit de framboise sur la pâte + crème d'amande.

Démoulez votre mousse cheesecake, puis déposez-la congelée au centre de la tarte.

Déposez vos fruits rouges et fleurs comestibles tout autour de la mousse.

Il est important de décorer quand la mousse est congelée, ça vous évitera de l'abîmer...

Laissez votre tarte décongeler au réfrigérateur (2 à 3 h) ou 1 h à température ambiante.

Sortez votre tarte 30 min avant de la servir pour qu'elle revienne à température ambiante pour mieux la savourer.