



Edmond

**BRIOTTET**

MAISON FONDÉE EN 1836

## Tarte Frangipane au Cassis et Sorbet

### Ingrédients

#### Crème de Cassis de Dijon Briottet

Beurre	265 g
Oeufs	2
Sucre	310 g
Sel	5 g
Lait	300 g
Farine	250 g
Jaune d'œufs	20 g
Poudre à crème (à flan ou pudding impérial, à défaut de la « Maïzena »)	5 g
Farine de maïs (« Maïzena »)	9 g
Grains de cassis	100 g
Eau	300 g
Zeste de citron	1/2
Jus de citron	15 g
Fromage blanc à 40% de MG	300 g

### Les étapes

Pâte à fonder au lait :

Émietter le jaune d'œuf cuit et ajouter 250 g de farine.

Dissoudre 5 g de sel et 10 g de sucre dans 50 g de lait.

Verser ce mélange sur 190 g de beurre pomme. Terminer en ajoutant le mélange jaune cuit/farine. Fraiser deux fois (écraser la pâte et la pousser devant soi), former une boule et laisser reposer au froid.

Abaïsser dans des cercles de 8 cm de diamètre. Cuire à blanc (sans garniture).

Crème frangipane :

Crème pâtissière :

Délayer 15 g de poudre à crème, 9 g de farine de maïs, 20 g de jaunes d'œuf et 65 g de sucre dans un peu de lait froid.

Faire bouillir 220 g de lait et le mélanger à la préparation.

Laisser cuire en remuant constamment 4 à 5 minutes. Réserver au frais.

Crème d'amandes :

Mélanger 75 g de sucre et 75 g de beurre pomme. Bien lisser le mélange.

Ajouter un œuf puis 75 g de poudre d'amandes et 1 bouchon de Crème de Cassis de Dijon.

Ajouter au poids de crème d'amandes, 1/3 de crème pâtissière.

Garnir les fonds de tartes avec des grains de cassis et la crème frangipane.

Cuire à 180°C pendant 10 minutes.

Sorbet Fromage blanc :

Réaliser un sirop avec 300 g d'eau et 160 g de sucre.

Laisser infuser le zeste d'un demi-citron. Laisser refroidir.

Ajouter 15 g de jus de citron et 300 g de fromage blanc.

Turbiner (utiliser une sorbetière) et façonner les boules.

**Retrouvez toutes nos recettes sur [www.briottet.fr](http://www.briottet.fr)**