

TARTE FRANGIPANE AU CASSIS ET SORBET

INGRÉDIENTS

Pour 4 portion(s)

Beurre	**265 g**
Oeufs	**2 cl**
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 »)	**15 g**
Farine de maïs (« Maïzena »)	**9 g**
Grains de cassis	**100 g**
Eau	**300 g**
Zeste de citron	**1**
Jus de citron	**15 g**
Fromage blanc à 40% de MG	**300 g**

PRÉPARATION

1. Pâte à foncer au lait :
2. Émietter le jaune d’œuf cuit et ajouter 250 g de farine.
3. Dissoudre 5 g de sel et 10 g de sucre dans 50 g de lait.
4. Verser ce mélange sur 190 g de beurre pommade.
5. Terminer en ajoutant le mélange jaune cuit/farine.
6. Fraiser deux fois (écraser la pâte et la pousser devant soi), former une boule et laisser reposer au froid.

7. Abaisser dans des cercles de 8 cm de diamètre. Cuire à blanc (sans garniture).
8. Crème frangipane :
9. Crème pâtissière :
10. Délayer 15 g de poudre à crème, 9 g de farine de maïs, 20 g de jaunes d’oeuf et 65 g de sucre dans un peu de lait froid.
11. Faire bouillir 220 g de lait et le mélanger à la préparation.
12. Laisser cuire en remuant constamment 4 à 5 minutes. Réserver au frais.
13. Crème d’amandes :
14. Mélanger 75 g de sucre et 75 g de beurre pommade. Bien lisser le mélange.
15. Ajouter un œuf puis 75 g de poudre d’amandes et 1 bouchon de Crème de Cassis de Dijon.
16. Ajouter au poids de crème d’amandes, 1/3 de crème pâtissière.
17. Garnir les fonds de tartes avec des grains de cassis et la crème frangipane.
18. Cuire à 180°C pendant 10 minutes.
19. Sorbet Fromage blanc :
20. Réaliser un sirop avec 300 g d’eau et 160 g de sucre.
21. Laisser infuser le zeste d’un demi-citron. Laisser refroidir.
22. Ajouter 15 g de jus de citron et 300 g de fromage blanc.
23. Turbiner (utiliser une sorbetière) et façonner les boules.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.