Edmond BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

TARTE FRANGIPANE AU CASSIS ET SORBET

Ingrédients - 4 Pers.

- 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 ») - 15 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

Préparation

Pâte à foncer 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 pommade.
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.
Abaisser 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'oeuf 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 pommade. 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.

Tarte Frangipane au Cassis et Sorbet, une recette à base de Crème de Cassis de Dijon Briottet. Recette pour 4 personnes.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr