



TARTELETTES PASSION ROSE FRAMBOISE D'APRÈS CHRISTOPHE ADAM



Pour 8 tartelettes rectangulaires de 10cm de long et 3.5cm de large

Les fonds de tartelettes : 125g de beurre pommade, 85g de sucre glace, les graines d'une gousse de vanille, 25g de poudre d'amande, 2g de sel, 1 œuf à température ambiante, 210g de farine. **La crème passion** : 50g de sucre semoule, 2 œufs, 10g de jus de citron, 75g de jus de fruit de la passion, 155g de beurre pommade, 4g d'eau de rose.

Le glaçage passion : 120g de nappage neutre, 15g de pulpe de fruit de la passion soit 1 fruit. 24 framboises.

La réalisation : crèmez le sucre glace et le beurre ajoutez les graines de vanille, la poudre d'amande et le sel, puis l'œuf et la farine tamisée. Ne travaillez pas la pâte, étalez-la sur 3mm d'épaisseur entre 2 feuilles guitare et placez-la 15min au congélateur. Découpez-y 8 rectangles de 14cm x 7cm. Beurrez les rectangles inox de 10 x 3.5 et foncez les tartelettes, rangez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Piquez les fonds à la fourchette et enfournez pendant 15min dans le four préchauffé à 170°. Laissez refroidir.

Dans un cul de poule fouettez le sucre, les œufs, les jus de citron et de passion. Faites cuire à 85° ou laissez légèrement épaissir comme une crème anglaise. Laissez refroidir à 45°, ajoutez le beurre au mixer plongeant sans incorporer d'air, incorporez en dernier l'eau de rose. Préparez le glaçage en mélangeant le nappage neutre et la pulpe de passion.

La finition : Remplissez entièrement les fonds avec la crème passion et bloquez au froid 15min. Nappez ensuite chaque tartelette avec le glaçage passion puis réservez 10min au réfrigérateur. Déposez délicatement 3 framboises par tartelette.