



TARTE DACQUOISE AUX FRUITS ROUGES



**La pâte sablée :** 140g de beurre pommade, 75g de sucre glace, 25g de poudre d'amandes, une pointe de fleur de sel, 1 œuf, 250g de farine.

Dans la cuve du robot crémer à la feuille le beurre pommade et le sucre glace, ajouter l'œuf, la poudre d'amandes, le sel puis la farine tamisée. Ne pas corser la pâte et dès qu'elle est homogène l'étaler finement entre 2 feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson. Réserver quelques heures au réfrigérateur. L'abaisser à 3mm, et emportepiécer un fond de tarte de 22cm. Le faire cuire à chaleur tournante à 165° pendant 10/12 min environ, la pâte doit être mi-cuite. Réserver. Refroidir.

**Le biscuit dacquois :** 85g de blancs d'œufs à température ambiante, 35g de sucre semoule, 15g de farine, 140g de tant pour tant -soit 70g de sucre semoule et 70g de poudre d'amandes-.

Monter les blancs au bec d'oiseau avec le sucre semoule. Tamiser la farine avec le tant pour tant puis mélanger délicatement le tout avec les blancs pas trop fermes. Mettre l'appareil dans une poche munie d'une douille de 12mm. Beurrer et fariner l'intérieur du cercle de 22cm et l'extérieur du cercle de 16cm. Sur une plaque recouverte d'un papier cuisson poser le grand cercle sur le fond de pâte sablée mi-cuit et centrer le petit cercle de 16cm dessus. Dresser la dacquoise dans l'espace entre les 2 cercles. Cuire à 165° sur 2 plaques de cuisson superposées pendant 30min. A mi-cuisson vous pouvez éventuellement entrouvrir légèrement la porte du four -comme pour les macarons- pour évacuer l'humidité

résiduelle. Quand le biscuit a refroidi retirer les cercles et poudrer les bords de sucre glace.

Pendant la cuisson du biscuit réaliser la crème vanille.

**La crème vanille :** 200g de crème pâtissière, 380g de crème fleurette 35%MG, 15g de sucre, 3g de gélatine en poudre et 18g d'eau froide. Réhydrater la gélatine dans les 18g d'eau et réserver au froid. Monter la crème à consistance mousseuse avec le sucre, réserver au réfrigérateur.

**Pour 200g de crème pâtissière :** 110g de lait frais entier si possible cru ou micro filtré, 30g de sucre semoule, 40g de jaunes d'œufs, les graines d'une belle gousse de vanille, 8g de farine, 8g de maïzena ou de fécule. Dans un cul de poule gratter les graines de la vanille sur les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre et mélanger soigneusement au fouet. Verser en pluie les farines en les incorporant avec précaution sans trop travailler le mélange. Porter à ébullition le lait et la gousse de vanille. Ajouter les  $\frac{3}{4}$  du lait au mélange jaune sucre, remuer vivement puis reverser le tout dans la casserole. Porter à ébullition et laisser épaissir sur le feu une à 2 minutes sans cesser de vanner. Ajouter la gélatine, bien mélanger. Débarrasser dans un récipient adapté. Filmer au contact et refroidir

**La finition :** fouetter la pâtissière pour la lisser puis incorporer délicatement la crème montée, mettre en poche et dresser la crème à l'intérieur du cercle de 16cm. La recouvrir de fruits rouges de saison. Déposer éventuellement une fine couche de gelée tiède sur le dessus pour donner de la brillance.