



## MR ET MME FRANKEN'TARTE



**Le matériel** : cercle à tarte 16cm de diamètre, carré à tarte 16cm de côté. 2kg de pâte à sucre blanche, QS de pâte à sucre rouge.

**La pâte sucrée insectes** : 400g de farine T55, 100g de farine d'insectes, 60g de poudre d'amande, 1g de fleur de sel, 1 demi-gousse de vanille, 300g de beurre, 120 d'œufs entiers, QS de colorant vert et noir.

Dans la cuve du robot, mettre toutes les poudres, les graines de la 1/2 gousse de vanille et le beurre en dés. Sabler à la feuille. Ajouter les œufs petit à petit pour avoir une pâte homogène. Eviter de trop la travailler. Séparer la pâte en deux. Colorer les  $\frac{3}{4}$  d'une des deux parties en vert et le  $\frac{1}{4}$  restant en noir. Réserver au frais les 3 pâtes.

**La crème d'amande** : 200g de beurre, 200g de sucre, 165g d'œufs entiers, 200g de poudre d'amande, 20g de rhum, les graines d'une gousse de vanille.

Dans la cuve du batteur à l'aide du fouet plat mélanger le beurre pommade et le sucre. Ajouter les œufs petit à petit. Incorporer la poudre d'amande et lisser le mélange, ajouter le rhum et la vanille. Réserver.

**La compotée de framboises** : 270g de purée de framboises, 345g de framboises fraîches ou surgelées, 100g de sucre, 6g de pectine NH, 35g de poudre d'amande.

Dans une casserole chauffer la purée de framboises, les framboises et la moitié du sucre. Mélanger intimement la pectine NH avec le reste du sucre, l'ajouter à la préparation, porter à ébullition et cuire 5 min. Refroidir la masse puis ajouter la poudre d'amande.

**Mr Frankentarte** : abaisser une partie de la pâte sucrée insectes verte puis la foncer dans un carré inox de 16cm de côté. Garnir de crème d'amande. Pocher dessus la compotée de framboises. Cuire à 175°C pendant 25 min environ. Avec le reste de la pâte verte 1/ détailler un carré de 16cm de côté, 2/ façonner le nez, un boudin de 16cm, deux oreilles et trois petits boudins fins. Positionner le nez au centre, le boudin de 16cm au-dessus du nez et les boudins

plus fins pour former la cavité des yeux. Former la bouche avec le troisième boudin. Finir en posant les oreilles. Abaisser la pâte sucrée insecte noire. Détailler un rectangle de 3x16cm. A l'aide d'un couteau, former les cheveux en pic, les poser sur le haut de la tête verte. Poser le tout sur la tarte précuite. Enfourner à nouveau une vingtaine de minutes à vérifier. Pendant la cuisson, façonner les yeux en formant des boules en pâte à sucre blanche et les pupilles en pâte à sucre rouge. Refroidir Mr Frankentarte et disposer les boules blanches dans les cavités de l'œil et la pupille rouge au centre.

**Mme Frankentarte** : fonder une partie de la pâte sucrée insectes couleur chair dans un cercle inox de 16cm de diamètre. Garnir de crème d'amande. A l'aide d'une poche, mettre de la compotée de framboises. Cuire à 175°C pendant 25 min environ. Cuire un petit morceau de pâte pour la décoration. Abaisser le reste de pâte sucrée insectes non colorée. Détailler un cercle de 16cm. Façonner le nez et une boule. Positionner le nez au centre. Mettre la boule au niveau de l'œil. A l'aide d'un couteau détailler un deuxième œil ainsi que la bouche. Former les sourcils. Faire une cicatrice sur la joue gauche. A l'aide d'une fourchette, faire des traces sur les contours de la pâte. Poser sur le fond de tarte précuit et enfourner à nouveau une vingtaine de minutes à vérifier. Refroidir Mme Frankentarte la maquiller avec du colorant. A l'aide de colorant rouge et violet former les sourcils, la cicatrice et la bouche. Maquiller l'œil gonflé pour lui donner un effet exposé. Briser grossièrement le morceau de pâte cuit pour la décoration et le colorer en rouge. Mettre ces brisures rouges à l'intérieur du deuxième œil. Avec la pâte à sucre blanche, former 4 vers et 8 dents. Faire une langue en pâte à sucre rouge. Déposer un ver dans l'œil en brisure rouge, un autre dans la cicatrice, un dans la joue droite et un autre en haut du nez du côté droit. Terminer par les dents et la langue dans la bouche.

**Les os du squelette** : former l'ossature que partagent M. et Mme Frankentarte en pâte à sucre blanche. 1 os chacun au niveau de leur cou, disposés en forme de V afin qu'ils se rejoignent, 1 grand os pour la colonne vertébrale, 18 petites côtes, 2 os pour les clavicules, 2 humérus, 2 radius pour les bras.

La cuisine deMercotte©2019

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)