





Vincent Chinat Chef de l'Ermitage de Corton à Choney-lès-Beaune

Tarte aux framboises et noisettes !




INGREDIENTS

 Une pâte sablée





Pour la crème de noisettes

-  2 œufs
-  100g de sucre
-  100g de beurre pommade
-  100g de poudre de noisettes bien torréfiée

Pour la purée de framboises

-  Une confiture de framboises
-  100g de framboises
-  1 zeste de citron

Pour la crème de miel

-  Miel de printemps très floral
-  4 jaunes d'œufs et 2 blancs d'œufs
-  10g de gélatine
-  450g de crème montée

DEROULE DE LA RECETTE

Crème de noisettes

Commencer par étaler votre pâte sablée, à l'intérieur, nous allons préparer une crème de noisette. La crème de noisette se prépare sur le même principe que la crème d'amande.

Pour cette crème, ajouter les œufs, le sucre, le beurre et la poudre de noisette. Mélanger. Mettre la préparation au fond des tarte puis les cuire au four à 180° jusqu'à une légère coloration.

Un fois colorée, la laisser refroidir tranquillement.

Purée de framboises

Mélanger à la fourchette une confiture de framboises avec les framboises fraîches, rajouter un zeste de citron.

Poser une cuillère à soupe de cette purée au fond des tartes.

Crème de miel

Dans une cuve de batteur, réunir 4 jaunes d'œufs et 2 blancs, faire tourner à grande vitesse.

Pendant ce temps, faire cuire le miel de printemps dans un casserole jusqu'à 120°C.

Une fois cette température atteinte, verser le miel sur les blancs et jaunes d'œufs. Faire tourner une seconde fois jusqu'à ce que le mélange monte un peu.

Préalablement, faire tremper 10g de gélatine, la faire fondre légèrement au micro-ondes et l'ajouter au mélange précédent. Faire tourner le mélange jusqu'à ce qu'il refroidisse.

Incorporer délicatement la crème montée.

La crème de miel est finie ! Coucher cette crème sur la tarte et mettre au frigo. Déguster !

Astuce du chef : Vous pouvez ajouter la crème de miel avec une poche à douille et rajoutez du miel pour les plus gourmands !