Tartelettes framboises pistache crumble

écrit par Karim

J’ai tardé à publier la recette, du coup la saison des framboises est passée. En revanche, vous pouvez utiliser des framboises surgelées pour réaliser la recette. C’est effectivement meilleur avec des framboises fraîches. Va falloir être patient et attendre l’année prochaine. Pour information, La pleine saison de la framboise s’étend de juillet à août. On trouve cependant sur les étals quelques variétés précoces dès avril, et des variétés tardives jusqu’en octobre. Et pour ceux qui ne respectent pas les saisons, on en trouve quasiment toute l’année.

Ce n’est pas une tartelette que j’ai l’habitude d’acheter en boulangerie (je

n’achète quasiment jamais rien ou presque en boulangerie !). C’est ma fille et son petit copain qui adore cette tartelette, c’est d’ailleurs comme cela que j’ai pu y goûter.

Je trouve que l’association de la pâte sucrée, de la crème d’amande à la pâte de pistache, des framboises fraîches relevé d’un crumble forment l’association parfaite lorsque vous croquez à pleines dents. Le mélange des différentes textures et l’accord parfait de chaque ingrédient révèle un enchantement des sens.

Si vous êtes un(e) véritable gourmand(e), c’est une vraie farandole de délices qui s’offre à vous.

Je ne saurais trop vous conseiller de miser sur la qualité des ingrédients si vous souhaitez obtenir l’équilibre parfait.

Comme une grande partie des étapes de préparation existe déjà en recette sur le site, j’ai quelque peu modifié ma façon de présenter le déroulement afin de ne pas vous perdre en chemin et simplifier la lecture.

L’étape la plus longue est la confection des fonds de tartelettes, faites-le la vieille et entreposer-les au congélateur. Vous pouvez même les précuire avant de les déposer au congélateur.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

→ 1 cul de poule (pour mélanger tous les ingrédients de la pâte)
→ 1 corne de boulanger
→ Du film alimentaire (pour envelopper la pâte)
→ 1 fouet
→ 1 rouleau pâtissier
→ Une poche à douilles (pour la crème d’amande)
→ 1 tapis de cuisson perforé
→ 8 cercles à tartelettes en acier inoxydable ou 1 cercle de 24 cm pour une tarte.

Étapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Réalisation des fonds de tartelettes à garnir

Ingrédients pour 8 tartelettes ou une tarte de 22cm :

→ 140g de beurre à température ambiante
→ 1 œuf (50g en moyenne)
→ 75g de sucre glace tamisée
→ 30g de poudre d'amande tamisée
→ 1 pincée de sel
→ 250g de farine blanche T55 tamisée

Je vous invite à visiter ma page karimton.fr pour la réalisation (http://karimton.fr/recettes-sucrees/fond-de-tartelette-a-garnir/)

Faire une pré-cuisson à **160°C** pendant **12 minutes** puis réserver.

Préparation de la crème d'amandes à la pistache

→ 90g de beurre mou
→ 90g de sucre glace tamisé
→ 90g de poudre d'amandes tamisée
→ 1 œuf à température ambiante + 1 jaune
→ 40g de pâte de pistaches (maison de préférence)

Fouettez **le beurre mou** (90g) avec **le sucre glace** (90g) pendant 1 minute
Aoutez **l'œuf et le jaune,** continuer de fouetter pendant 30 secondes

Ajouter **la pâte de pistache** (40g), continuer de fouetter pendant 30 secondes
A jouter **la poudre d'amandes** (90g) délicatement avec une maryse
Ajouter **3 gouttes d'amande amer.** (facultatif)
Mettre la crème d'amande en poche à douille et entreposer au frais.

Réalisation du crumble

Ingrédients pour le crumble :
→ 80g de beurre froid (sorti 30 minutes avant du réfrigérateur c'est plus simple à travailler)
→ 80g de farine tamisée
→ 80g de sucre
→ 80g de poudre d'amandes tamisée

Je vous invite à visiter ma page karimton.fr pour la réalisation (http://karimton.fr/recettes-sucrees/crumble-aux-flocons-davoine/)

Entreposer le crumble au congélateur le temps de préparer la suite.

Le montage des tartelettes/tarte aux framboises

Il faut compter environ **300g de framboises** pour les tartelettes et **450g pour une tarte**. Vous pouvez utiliser des framboises surgelées ou fraiches.

Préchauffer le four à **170°C** chaleur tournante.
Garnir les fonds de tartelettes avec la crème d'amandes à la pistache. N'en mettez pas trop, il faut laisser de la place pour les framboises et le crumble.

Disposez les framboises fraîches ou surgelées (sans avoir à les décongeler avant) puis recouvrir de crumble.

-
-

Enfourner pour **35 minutes** environ, une jolie coloration des tartelettes indiquera

la fin de la cuisson. Comptez **40 minutes** pour la tarte.

-
-

Laisser les tartelettes refroidir sur une grille de refroidissement.
Personnellement, je préfère les servir sans les entreposer au frais. La chaîne du froid retire tout plaisir.
Si vous les préparer à l'avance, je vous suggère de stopper la cuisson à 30 minutes puis de les repasser 10 minutes à 130°C juste avant de les servir. C'est tellement meilleur légèrement tiède, la pâte est plus savoureuse.

Informations utiles :

→ La technique de confection pour une tarte est exactement identique, elle est juste un petit peu plus périlleuse à manipuler.
→ Utiliser un tapis de cuisson perforé, cela vous fait gagner beaucoup de temps. Plus besoin de laisser reposer les fonds de tartelettes pendant 2 heures au frais avant la cuisson, 1 heure suffit amplement. Cela évite au fond de tartelettes de gonfler pendant la cuisson.
→ Pour les personnes intolérantes au Gluten, utiliser des ramequins, c'est tout aussi bon. Pensez à mettre un fond de papier sulfurisé.
→ Les quantités sont plus adaptées pour une tarte. Utiliser le reste dans des ramequins.
→ Vous pouvez préparer les fonds de tartelette la vieille, c'est encore mieux.
→ Les tartelettes se gardent 48 heures au frais sans aucun souci. Un petit tour au four pendant 10 minutes, c'est meilleur.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …