



Tarte vanille et framboises

Ingredients

Biscuit cuiller

3 oeufs

75g de sucre

75g de farine

Confit de framboises

160g de purée de framboises

1/2cuillère à café de pectine NH

1cuillère à soupe de sucre

Chantilly vanille

160g de mascarpone

300g de crème liquide entière

45g de sucre glace

1cuillère à soupe d'arôme vanille

des framboises

Biscuit cuiller

Préchauffer le four 170C

Séparer les blancs des jaunes d'œuf

Fouetter les blancs en incorporant le sucre en 2 fois

Quand les blancs sont bien fermes, ajouter les jaunes et mélanger

Incorporer délicatement la farine tamisée

Verser dans un moule de 20cm

Enfourner environ 12 minutes

Confit de framboises

Faire chauffer la puree de framboises

Mélanger le sucre et la pectine

Verser dans la puree de framboise, continuer de chauffer en mélanger durant 2 à 3 minutes

Mettre de côté

Chantilly à la vanille

Fouetter ensemble tous les ingrédients jusqu'à obtenir une chantilly ferme

Mettre en poche et garnir les bords du biscuit sur tout le tour

Au centre verser le confit de framboise

Et garnir de framboises fraîches