

Tarte Joli Cœur

Pour 4 tartes de 14 cm de diamètre

Sablé breton à la framboise

140 g de beurre extra fin

120g de sucre cristal

3g de sel de Guérande

Sabler l'ensemble

Puis ajouter au fur et à mesure

60g de jaunes d'œuf

180g de farine+10g de levure chimique tamisé

70g de brisures de framboises

Faire 4 disques de 14cm de diamètre

Insert framboise

Porter à ébullition :

100g de purée de framboise

5g de sucre inverti

20g de sucre

Ajouter 5g d'eau de vie de framboise

Puis 2.5g de gélatine hydratée avec 15g de purée de framboise

Riz au lait

30g de riz rond

300g de lait entier

100g de crème à 35%

60g de sucre

½ gousse de vanille bourbon

Cuire jusqu'à obtenir un riz moelleux

Puis faire une crème anglaise à 83°C avec :

100g de lait entier

2 jaunes d'œuf

20g de sucre cristal

2g de gélatine à 200 Bloom hydratée avec 10g de lait

Ajouter à la préparation riz au lait et mouler 4 demi-sphères de 12cm de diamètre en incorporant l'insert framboise.

Glaçage de la sphère :

Glaçage neutre 200g

Décor :

Glucose 20g

Eau 20g

Poudre scintillant argent 0.5 g

