

16 Tarte soufflée châtaigne/framboise

Pâte à tarte

- ◆ 150 g farine de froment, 50 g farine de châtaigne
- ◆ 100 g sucre
- ◆ 100 g beurre
- ◆ 4 jaunes d'œuf

Soufflé châtaigne

- ◆ 200 g pâte de châtaigne
- ◆ 50 g beurre
- ◆ 100 g blancs d'œuf
- ◆ 100 g de sucre

Compote de framboise

- ◆ 250 g framboises
- ◆ 25 g sucre

Progression.

Pâte sablée

Mélanger le sucre, la farine avec une petite pincée de sel.
 Incorporer le beurre en pommade, puis les jaunes d'œuf.
 Réserver la pâte au frais au moins 1 heure.
 Abaisser la pâte et foncer vos moules individuels.
 Cuire à blanc.

Compote de framboise

Cuire les framboises avec le sucre 2-3 minutes.
 Ecraser avec une fourchette.
 Réserver au frais.

Soufflé châtaigne

Monter les blancs d'œuf et les serrer avec le sucre.
 Mélanger la pâte de châtaigne et le beurre fondu dans un saladier.
 Incorporer la pâte de châtaigne aux œufs à l'aide d'une marise sans trop les faire tomber.

Dressage

Garnir le fond de tarte de compote de framboises et compléter avec le soufflé châtaigne.
 Vous pouvez congeler les tartes ainsi remplies pour les cuire plus tard.
 Cuire à 180 °C 15mn environ.
 Dresser et accompagner d'une cornet lait de brebis/châtaigne et d'un coulis de framboise peu sucré.