



- Sortez le beurre 1h00 à l'avance.
- Pour la pâte :**
Dans le bol de votre robot, mélangez la farine, la levure et le beurre ramolli. Ajoutez les jaunes et le sucre, mélangez à nouveau sans trop travailler la pâte. Récupérez la pâte, formez un disque assez épais, filmez et mettez au réfrigérateur au moins 2h00.
- Nettoyez le bol de votre robot et mettez-le, avec votre fouet, au réfrigérateur.
- Préchauffez votre four à 180°C.
- Sortez votre pâte. Beurrez votre moule puis **foncez-le** avec la pâte. Découpez un disque de papier sulfurisé de la taille de votre moule. Posez-le sur la pâte et recouvrez-le de billes d'argile. Enfourez pour 35 à 40 mn, selon votre four (la pâte doit être légèrement dorée et la lame d'un couteau plantée au centre doit ressortir à peine humide). Enlevez les billes et le papier sulfurisé, démoulez délicatement votre fond de tarte sur un plat de service et laissez-le refroidir.
- Pendant ce temps, sortez le bol et le fouet du réfrigérateur. Versez la crème dans le bol et montez-la en chantilly (regardez plus bas si vous avez besoin de conseils). Ajoutez le sucre et la vanille quand la chantilly commence à être ferme.
- À l'aide d'une spatule, étalez la chantilly sur le fond de la tarte en une couche épaisse. Disposez les framboises par-dessus, en commençant par le centre et en les serrant bien. Saupoudrez de pistaches (entières ou concassées grossièrement) et de sucre glace (sur les bords). Servez aussitôt.



Faites votre pâte la veille, vous serez plus tranquille le jour J et elle sera meilleure. Vous pouvez également préparer votre chantilly quelques heures à l'avance mais il est préférable de dresser votre tarte au dernier moment.
Pour réussir votre chantilly à tous les coups :

- Choisissez une crème **liquide entière**. N'utilisez jamais de crème allégée, elle ne monterait pas.
- Placez votre fouet et votre récipient dans le réfrigérateur au moins 1h00 à l'avance (30 mn au congélateur si vous avez oublié ou placez votre récipient dans un autre rempli de glaçons). Plus votre crème est froide, plus elle montera facilement.
- Fouettez la crème à petite vitesse au départ pour éviter qu'elle n'emprisonne une trop grande quantité d'air. Augmentez la vitesse petit à petit (sur la fin, vous serez sur la vitesse la plus rapide). Mettez le sucre et le mascarpone à la fin, quand la chantilly commence à prendre. Pour être sûr que votre crème est assez fouettée, il faut qu'il y ait des pics sur le bord du saladier.

Assez facile

50 mn de préparation

40 mn de cuisson

Assez cher

Veggie

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule à tarte ou d'un cercle de +/- 24 cm, de billes d'argile (à défaut de haricots secs) et d'un batteur

- 500 g de **framboises**
- 20 cl de **crème liquide** entière
- 100 g de **mascarpone**
- 20 g de **sucre glace** + 1 c. à soupe pour le dressage
- 1/2 c. à café de **vanille en poudre**
- 2 c. à soupe de **pistaches**

Pour la pâte :

- 260 g de **farine**
- 1/2 sachet de **levure**
- 160 g de **beurre salé** (à température ambiante) + une noisette pour le moule
- 160 g de **sucre**
- 4 **jaunes d'œuf**

Variantes :

Vous pouvez remplacer les framboises par des fraises ou mettre un mélange des deux ou d'autres fruits rouges.

Vous pouvez sucrer davantage votre chantilly, adaptez selon vos goûts.

