

Recette tarte marguerite framboise/coco



Tarte marguerite framboise - coco (10/12 personnes)

La veille

Pâte sucrée :

- 300g de beurre
- 190g de sucre glace
- 60g de [poudre d'amandes](#)
- 2g de fleur de sel
- 120g d'œuf
- 500g de farine
- *Dorure :*
- 2 jaunes d'œufs
- 10g de crème liquide

Dans le bol de [votre robot](#) muni de la feuille, mélangez le beurre pommade avec le sucre glace et le sel jusqu'à obtenir une crème. Tout en continuant de mélanger, ajoutez la [poudre d'amandes](#) puis les œufs battus. Baissez la vitesse et ajoutez la farine en pluie. Arrêtez dès que le mélange est homogène.

Divisez la pâte : 2/3 pour le fond de tarte & 1/3 pour le contour du moule fleur.

Pour le fond de tarte : sur une plaque recouverte d'un tapis silicone, étalez votre boule (2/3) de façon à obtenir un cercle un peu plus grand que le cercle fleur (+/- 4 mm d'épaisseur). Pour le contour : avec l'autre boule (1/3) réalisez une forme rectangulaire (+/- 4 mm d'épaisseur).

Placez les deux plaques au congélateur pendant +/- 30 min afin que la pâte soit bien dure.

Graissez votre moule. Une fois les deux plaques bien froides, emporte-piéciez la plaque (celle du fond de tarte) à l'aide du moule. Avec l'autre plaque, réalisez des bandes plus hautes que le moule et disposez-les dans le cercle en suivant délicatement les courbes de la fleur. Assemblez les bandes aux intersections.

Pour enlever l'excédent, arasez le bord de la pâte à l'aide d'un couteau en faisant un mouvement de l'intérieur vers l'extérieur. Piquez le fond de tarte à l'aide d'une fourchette.

Placez le moule garni de pâte au congélateur pendant 4h. Sortez le moule du congélateur, et mettez à cuire pendant +/- 20min dans un four préalablement préchauffé à 160°C. Démoulez délicatement le fond de tarte.

Réaliser la dorure : mélangez les jaunes et la crème puis appliquez sur le fond et les bords intérieurs de la pâte. Replacez au four pour +/- 10 minutes de cuisson.

Une fois la cuisson terminée, réservez le fond de tarte à température ambiante.

Compoté de fruits rouges :

- 300g de coulis de framboise ou de fruits rouges
- 30g de sucre
- 3 feuilles
- +/- 120g de framboises fraîches

Placez la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites chauffer le coulis dans une casserole avec le sucre. Portez à ébullition, retirez du feu et ajoutez la gélatine essorée. Attendez un peu que ça refroidisse et versez sur le fond de tarte.

Disposez les framboises fraîches préalablement coupées en deux directement dans la compotée. Laissez prendre au réfrigérateur pendant au moins une heure.

Mousse coco :

- 200ml de lait de coco
- 60g de sucre

- 60g de noix de coco râpée
- 3,5 feuilles
- 400ml de crème liquide

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole, portez à ébullition le lait de coco, le sucre et la noix de coco râpée. Pressez la gélatine et l'incorporer en fouettant puis laissez refroidir.

Montez la crème liquide bien froide en chantilly et intégrez-là à l'aide d'une [maryse](#) au mélange précédent afin d'obtenir une mousse légère.

Versez la mousse coco sur la compotée de fruits rouges bien prise en égalisant bien la surface à l'aide d'une [spatule coudée](#). Placez au réfrigérateur toute la nuit.

Ganache montée :

- 250g de [chocolat blanc](#)
- 125g de crème liquide 30% m.g. chaude
- 20g de [glucose](#)
- 375g de crème liquide 30% m.g. froide
- 1 gousse de vanille

Coupez la gousse en deux et grattez les graines. Dans une casserole, faites chauffer la crème avec le [glucose](#), les graines et la gousse de vanille . Laissez infuser à couvert 15 minutes hors du feu. Pendant ce temps, faites fondre le [chocolat blanc](#) au bain-marie. Découvrez la casserole puis refaites chauffer la crème.

Passez au tamis la crème vanillée afin de récupérer la gousse. Versez la crème vanillée sur le chocolat fondu en trois fois, en mélangeant bien avec une [maryse](#) entre chaque ajout, jusqu'à obtenir une ganache lisse et brillante.

Ajoutez ensuite la crème froide en une fois en continuant de mélanger jusqu'à obtenir une ganache homogène. Filmez l'appareil à ganache au contact puis réservez au réfrigérateur au moins 6h.

Le jour J :

Montage et décoration :

Pour réaliser des couleurs différentes, divisez votre ganache dans 3 bols et ajoutez le colorant alimentaire en [pâte rose bonbon](#) en le dosant selon votre goût.

Placez le bol et le fouet du [robot](#) au réfrigérateur avant de monter la ganache. Après refroidissement, versez les appareils à ganache successivement dans le bol du [robot](#) muni du fouet. Commencez à monter la ganache à vitesse moyenne puis augmentez progressivement jusqu'à obtenir une ganache bien ferme et ainsi former un bec d'oiseau (bien surveiller la ganache montée afin d'éviter qu'elle graine/tranche et vire au beurre !). Mettez en poche avec 3 douilles différentes. Ici, nous avons utilisé les douilles [Ø18mm](#), [étoile](#) et [cannelée](#).

Sortez la tarte du réfrigérateur puis pochez les 3 ganaches montées selon votre inspiration !

Réservez au frais jusqu'au moment de déguster.

Bonne dégustation ! »