

tarte passion

250 grammes pâte à tarte

CRÈME CHIBOUSTE

100 grammes crème

125 grammes jus de fruits de la passion

25 grammes jus d'orange frais

2 jaunes d'oeufs

60 grammes sucre

20 grammes farine

2 feuilles gélatines

2 blancs d'oeufs

85 grammes sucre

APPAREIL À FLAN

4 oeufs

125 grammes sucre

250 grammes crème

GARNITURE

FRAMBOISES

Cuire à blanc un fond de pâte sucrée dans un four à 180°.

Appareil à flan: Mélanger les oeufs avec le sucre, ajouter la crème.

Garnir le fond de tarte avec des framboises, couler l'appareil à flan, cuire le tout sur une plaque dans un four à 180 ° pendant 20 minutes environ, refroidir.

Crème chiboust: Chauffer ensemble la crème avec les jus de fruits de la passion et d'orange. Blanchir les jaunes avec le sucre et la farine. Mélanger les deux masses et cuire jusqu'à l'ébullition. Hors du feu, incorporer la gélatine.

Verser sur les blancs montés le sucre cuit à 121° et laisser refroidir en continuant de fouetter. Lisser les deux masses et dresser aussitôt dans des cercles, bloquer au grand froid.

FINITION: poser sur la tarte le disque de crème chiboust, disposer autour des framboises autour.