



# Tarte aux framboises

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La fraîcheur d'une bonne tarte aux framboises

## Ingrédients:

- 400g d'environ de [pâte sucrée](#)
- 1/2 litre de lait demi-écrémé
- 4 jaunes d'œufs
- 40g de maïzena
- 100g de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille

**Recette**

**8-10**

**pour:**

**personnes**



## Réalisation:

Pour la réalisation de cette tarte, il vous faut une pâte sucrée pour réaliser un fond de tarte cuit à blanc. Etaler votre pâte sucrée sur le plan de travail, foncer le cercle à tarte de 20 cm de diamètre. Disposer une feuille de cuisson dessus et déposer des haricots blancs secs. Cela évite de faire gonfler la pâte. En fin de cuisson, ôter les haricots blancs et la feuille. Remettre le fond de tarte au four jusqu'à coloration du fond. Laisser refroidir complètement votre fond.

Pendant ce temps nous allons réaliser une crème pâtissière. Mettre à chauffer dans une casserole le lait avec une gousse de vanille fendue. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier et blanchir. Cette action permet d'éviter de cuire les jaunes et dissout le sucre. Ajouter la maïzena et bien mélanger. A l'ébullition du lait, le verser sur les jaunes et bien mélanger. Transvaser cette préparation dans la casserole où se trouvait le lait et cuire sur feu moyen jusqu'à ébullition. En fin de cuisson, verser la crème pâtissière dans un saladier et couvrir avec un film étirable pour éviter la formation d'une croûte. Mettre au réfrigérateur pour la refroidir.



Ne pas oublier de mélanger de temps en temps pour accélérer le refroidissement. Quand votre crème pâtissière est froide, bien la fouetter et la mettre dans une poche à douille.

Je laisse le choix à chacun de la douille : cannelée ou unie. Disposer la crème au fond de la tarte. Ajouter vos framboises non lavées (les framboises ne se lavent pas). Après les avoir disposées, chauffer légèrement la gelée de groseille et en napper vos framboises. A ce stade, ne pas remettre votre tarte au réfrigérateur : mangez-la ! En vous souhaitant à tous bon appétit.

