

FRAMBOISES · DESSERT · CITRON · CHANTILLY · SANS CUISSON

Tartelettes framboises, amandes & chantilly citron



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Un délicieux entremet sans cuisson : frais et délicatement parfumé. Un sablé amandine, une chantilly au citron et des framboises !

PREP
30 min

COOK
10 min

SERVES
3

LEVEL
Easy

Notes

Pour une chantilly réussie :

- Une crème liquide 30% de matière grasse minimum ! ;
- Moitié crème/moitié mascarpone pour une bonne tenue ;
- Des ingrédients et des ustensiles bien froids (à placer au frigo avant le montage) ;
- Attention de bien respecter les doses en terme de jus de citron, pour éviter que la chantilly ne retombe ;

Pour plus de facilité et une meilleure tenue, j'ai légèrement et délicatement, raboté la tête de mes framboises avant de les disposer sur la crème.

Pour le montage, j'ai utilisé un cercle de 10 cm de diamètre et 6 cm de haut, pour des tartelettes individuelles. Mais une version grand format est tout à fait possible, en adaptant les proportions.

Ingredients

15 ITEMS

SABLÉ AMANDES



Biscuits secs bio, type palets bretons

100 g



Amandes entières émondées

75 g



Beurre doux bio

30 g

CHANTILLY CITRON



Crème liquide, 30% de matière grasse minimum

180 g



Mascarpone

180 g



Citrons bio non-traités (zeste)

2



Citron bio non-traité (jus)

1



Sucre en poudre bio

50 g

FRAMBOISES & COULIS

 Framboises fraîches	30 framboises	 Framboises surgelées	125 g
 Sucre en poudre bio	20 g	 Citron bio non traité (jus)	0.5
 Eau	-		

PRÉSENTATION

 Amandes effilées	6 pincées	 Menthe	15 feuilles de tailles différentes
--	-----------	--	------------------------------------

Method

3 STEPS

- 1 Mixez ensemble, les sablés et les amandes. Ajoutez le beurre fondu, mélangez pour incorporer. Réservez.
- 2 Mettez les framboises surgelées dans une casserole avec un fond d'eau, et portez à ébullition sur feu fort. Puis laissez cuire doucement une dizaine de minutes. Quelques minutes avant la fin, ajoutez le sucre et le jus de citron. Après l'avoir laissé refroidir, mettez le coulis en poche et réservez.
- 3 Dans un saladier ou le bol d'un robot bien froid, versez le mascarpone et la crème liquide. Commencez à battre à l'aide d'un fouet, lui aussi bien froid. Ajoutez le sucre, le zeste de citron et continuez à battre jusqu'à ce que la crème monte. Quand elle bien montée, ajoutez le jus de citron et battez encore quelques secondes pour incorporez. Réservez.

Serving

Dressez sans attendre. Dans un cercle, déposez une couche de sablé, tassez bien. Ajoutez ensuite la crème chantilly citron, suivie des framboises fraîches. Une fois les framboises disposez, tête en bas, garnissez-les de coulis maison.

Placez au frais une dizaine de minutes avant de démouler délicatement.

Un dessert simple, parfait, aussi beau que bon !