

# Tarte Alisé

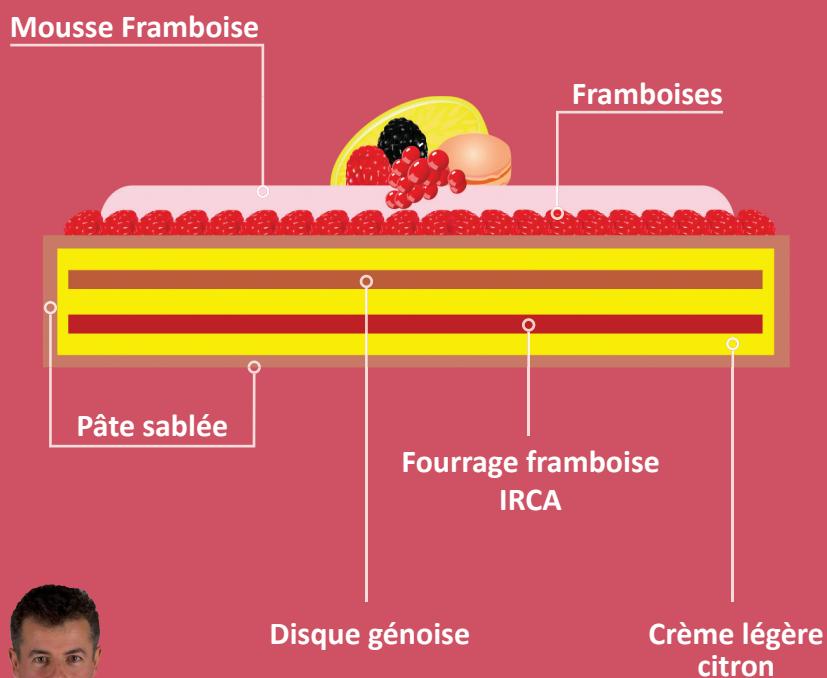


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 3 tartes de 22 cm de diamètre.

## Composition :

- Pâte sablée
- Fourrage framboise Irca
- Crème légère citron
- Disque de génoise
- Mousse framboise
- Framboises fraîches



## Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès de votre distributeur



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



## Ingrédients

### Pâte sablée

- 350 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 oeufs
- 500 g de farine DISGROUP T45

### Crème légère citron

- 700 g de crémirca citron
- 400 g de crème fouettée DISGROUP

### Mousse framboise

- 250 g de purée de framboise DISGROUP
- 100 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine argent
- 300 g de crème fouettée DISGROUP



## Astuces du Chef

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes. Laisser reposer ces tartes 1 heure. Cuire 20 mn à 160°. Chablonner de beurre de cacao.

Incorporer délicatement la crème fouettée à la crème citron.

Chauffer une partie de la purée (1/3) avec le sucre afin de dissoudre la gélatine, puis mélanger au restant de la purée. Incorporer délicatement la crème fouettée.

## Montage des tartes

Garnir les fonds de tarte avec une fine couche de fourrage framboise. Garnir de crème légère citron en positionnant, au centre, un disque de génoise.

Garnir de mousse framboise des Flexipan de 16 cm de diamètre. Surgeler puis glacer de miroir neutral. Positionner sur les fonds de tarte préalablement garnis, puis entourer de framboises fraîches.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :  
[www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)