

LE BAKEWELL FRAMBOISE (COMME à LONDRES)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/bakewell-framboise/>

Une tarte Anglaise (oui, mais délicieuse !), entre saveurs de Framboise et Crème d'Amandes : du pur délice

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour 1 tarte de 35 cm x 10 cm ou 1 tarte carrée de 19 cm x 19 cm ou 1 tarte ronde de 21 cm de diamètre

*Pâte

160 grammes de Farine

50 grammes de Poudre d'amandes

100 grammes de Beurre

100 grammes de Sucre Glace

1 Oeuf 50 grammes

*Crème d'Amande

100 grammes de Beurre

100 grammes de Sucre

100 grammes de Poudre d'amandes

1 Oeuf 50 grammes

1/3 cuillère à café d'Extrait d'Amandes amères

*Le reste

230 grammes de Confiture de Framboises

30 grammes d'Amandes éfilées

6 Framboises

Pour 1 tarte de 23 cm x 23 cm ou 1 tarte ronde de 26 cm de diamètre

*Pâte

241,8 grammes de Farine

75,5 grammes de Poudre d'amandes

151,1 grammes de Beurre

151,1 grammes de Sucre Glace

LE BAKEWELL FRAMBOISE (COMME à LONDRES)

1,5 Oeufs 75 grammes

*Crème d'Amande

151,1 grammes de Beurre

151,1 grammes de Sucre

151,1 grammes de Poudre d'amandes

1,5 Oeufs 75 grammes

0,4 cuillère à café d'Extrait d'Amandes amères

*Le reste

347,6 grammes de Confiture de Framboises

45,3 grammes d'Amandes éfilées

9 Framboises

Pour 1 tarte de 16 cm x 16 cm ou 1 tarte ronde de 18 cm de diamètre

*Pâte

117 grammes de Farine

36,5 grammes de Poudre d'amandes

73,1 grammes de Beurre

73,1 grammes de Sucre Glace

0,7 Oeuf 35 grammes

*Crème d'Amande

73,1 grammes de Beurre

73,1 grammes de Sucre

73,1 grammes de Poudre d'amandes

0,7 Oeuf 35 grammes

0,2 cuillère à café d'Extrait d'Amandes amères

*Le reste

168,2 grammes de Confiture de Framboises

21,9 grammes d'Amandes éfilées

4,3 Framboises

Instructions

Le fond de tarte

1. Il faut réaliser la pâte : on commence par découper le Beurre (100 g)
2. Laisser ramollir à température ambiante pendant 30 minutes à une heure : on doit pouvoir enfoncer un doigt
3. Tamiser la Farine (160 g), le Sucre Glace (100 g) et la Poudre d'amandes (50 g) dans un bol propre
4. Y ajouter le Beurre mou
5. Commencer par mélanger avec une spatule

LE BAKEWELL FRAMBOISE (COMME à LONDRES)

6. Puis avec les mains, sabler. On frotte la pâte : elle s'effrite, et devient sableuse
7. Ajouter alors l'Oeuf et mélanger
8. Il faut malaxer afin d'obtenir une pâte homogène
9. La pâte tient alors en boule
10. On abaisse la pâte entre 2 tapis silicone (on peut utiliser du tapis silicone ou du papier sulfurisé)
11. Laisser reposer au frais 30 minutes
12. Abaisser la pâte dans le moule sur une épaisseur de 0,3 cm ou 3 mm
13. J'utilise un cercle à pâtisserie rectangulaire, mais j'ai indiqué les proportions équivalentes pour des cercles à pâtisserie circulaires
14. Je vous conseille ensuite de remettre au froid, pendant 30 minutes (cela aidera à la cuisson)
15. Sortir du frais, verser la Confiture de Framboises (230 g)
16. Etaler dans le moule

La crème d'amandes

17. Pour la crème d'amandes : Travailler le Beurre (100 g) dans un bol afin qu'il devienne mou (pommade)
18. Ajouter le Sucre (100 g) et mélanger
19. Ajouter la Poudre d'amandes (100 g), l'Oeuf (1) et l'Extrait d'Amandes amères (1/3 c. à café), puis mélanger
20. Je préfère placer en poche à douilles (mais vous pouvez utiliser une cuillère)
21. Déposer dans le moule
22. Etaler
23. Déposer les Amandes éfilées (30 g)

La cuisson

24. Cuire au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6), pendant 30/40 minutes
25. Attention ! J'ai eu des problèmes avec le four à chaleur tournante "convection, avec ventilateur" : il faut utiliser un four conventionnel ("statique", "à convection naturelle"), qui ne fait pas autant "souffler" la tarte
26. Sortir du four : vous verrez que la tarte a gonflé, mais elle va dégonfler en refroidissant
27. Laisser refroidir à température ambiante puis placer au frais pendant minimum 2 heures