

## Heart cake aux fruits rouges

---

### Ingrédients

Pour les 2 sablés

- 250g de farine
- 130g de beurre mou
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Pour la crème diplomate aux framboises\*

- 230ml de lait entier
- 80g de purée de framboises mixée et filtrée au chinois
- 3 jaunes d'œufs
- 50g de sucre
- 25g de beurre
- 20g de maïzena
- 10g de farine
- 2 feuilles de gélatine
- colorant rouge (facultatif)

*\*Fraises dans la recette originale*

Pour la chantilly mascarpone

- 150g de mascarpone
- 300g de crème liquide **entière** (35% mg)\*\*
- 40g de sucre
- une demi gousse de vanille

*\*\* Surtout pas de crème allégée pour une chantilly, ça ne monte pas.*

Pour le décor et la garniture

- Environ 400g de fruits rouges au choix
- Meringues ou autres selon vos envies

### Instructions

Les pâtes sablées (à réaliser la veille)

Dans le bol du robot, mélangez à l'aide du batteur plat : les poudres (farine, sucre glace, amande et sel). Ajoutez le beurre **mou** et mélangez jusqu'à obtenir une consistance sablée. Ajoutez l'œuf et mélangez jusqu'à ce que ce soit homogène. Formez une boule avec les mains et emballez la dans du film alimentaire. Réservez au frais pendant une bonne heure.

Pendant ce temps, préparez vos gabarits. Vous trouverez facilement des patrons à imprimer sur le net, mais j'ai fait le mien à la main.

Préchauffez le four à 150 degrés.

Étalez la pâte sur une feuille Silpat sur une épaisseur de 3-4 mm. Puis découpez la forme souhaitée. Formez une boule avec le restant de pâte et recommencez pour obtenir la deuxième forme.

Enfournez les deux pâtes pour environ 30 minutes. Surveillez bien la cuisson, elles ne doivent pas trop dorées. Laissez bien refroidir après la sortie du four. Les sablés durcissent en refroidissant. Réservez dans un torchon jusqu'au lendemain.

### Crème diplomate aux framboises (à réaliser la veille)

La crème diplomate est composée d'une crème pâtissière à laquelle on incorpore de la crème fouettée pour plus de légèreté.

Dans un bol d'eau froide, faites tremper la gélatine.

Puis dans une casserole, fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la maïzena puis versez le lait petit à petit en remuant bien. Ajoutez ensuite la purée de framboises (mixée et filtrée pour retirer les pépins).

Portez le mélange à ébullition quelques instants en mélangeant au fouet, puis coupez le feu. Ajoutez le beurre et la gélatine égouttée. Incorporez éventuellement le colorant. Mélangez bien puis filmez au contact et laissez refroidir à température ambiante.

Lorsque la préparation est à 30 degrés, montez la crème liquide en chantilly (fouettez au robot à vitesse max) puis incorporez la délicatement à l'aide d'une maryse. Versez le tout dans une poche et réservez au frais jusqu'au lendemain. La crème diplomate va se raffermir au frigo. Le lendemain elle aura une bonne tenue qui vous permettra de poser un sablé dessus.

### La chantilly au mascarpone vanillé

Mettez tous vos ustensiles au frais : le bol, le fouet, la crème et le mascarpone (qui doit déjà y être) pendant au moins 15 minutes avant de démarrer.

Dans le bol du robot, mettez le mascarpone, la crème et les graines de la gousse fendue et grattée. Mélangez à l'aide du fouet à fils à vitesse max jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme. Mettez la chantilly en poche avec une douille crantée ou cannelée.

### *Dressage*

Déposez le premier sablé sur votre plat de service. Pochez la crème diplomate sur le bord externe en faisant le tour, puis poursuivez sur le bord interne. Incorporez des morceaux de fruits frais entre les deux lignes de crème.

Posez le deuxième sablé sur la crème. Puis pochez la chantilly mascarpone.

Décorez votre heart cake avec les fruits restants et les éléments de votre choix. Réservez au frais jusqu'au moment du service, 3h minimum dans l'idéal pour que la chantilly ait le temps de se raffermir.