

# Cœur feuilleté aux framboises By Cath

## Nombre

Un cœur pour 2 personnes

## Préparation

30 minutes

## Cuisson

30 + 12 minutes



Version avec le robot Companion



COOKING By Cath

DESSERT

## INGREDIENTS :

- Pâte feuilletée (350g)\*
- 1 blanc d'œuf
- 2 jaunes d'œufs
- 500ml lait 1/2 écrémé
- 100g sucre
- 40g maïzena
- Framboises (une vingtaine, fraîches de préférence ou surgelées)
- 1/4 tsp<sup>[1]</sup> vanille pure<sup>[2]</sup>  
(Ou 4g d'arôme vanille)
- Colorant alimentaire rouge intense<sup>[3]</sup>

*La référence du colorant utilisé est disponible en fin de recette.*

## \* Pâte feuilletée

350 g de pâte permettent de réaliser 4 cœurs d'environ 15cm. J'en ai utilisé un pour réaliser cette recette soit un cœur pour 2 personnes. Deux autres cœurs ont été utilisés pour la réalisation de mon plat : [Cœur feuilleté aux légumes racines](#) et le dernier j'en ai fait une variante pour le soir avec des arilles de grenade et de la chantilly. La base en pâte feuilletée peut être préparée en avance et stockée à l'abri de l'humidité dans une boîte hermétique. Elle se conserve pendant une semaine sans aucune altération de sa texture.

## Réalisation des cœurs en pâte feuilletée

Une vidéo est disponible sur le découpage des cœurs feuilletés :

<https://youtu.be/aCHyWL7H6So>

Le gabarit pour réaliser les cœurs feuilletés est téléchargeable [ici](#)

## ETAPE N°1



- Préchauffer le four à 180°C
- Sur une feuille de papier sulfurisée, étaler la pâte feuilletée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie avec bague de calibrage de 6mm d'épaisseur afin de former un cercle de 35 cm de diamètre.
- A l'aide d'un gabarit, découper 4 cœurs dans la pâte.
- Utiliser la feuille de papier sulfurisée pour les transférer sans les déformer sur une plaque à four.
- A l'aide d'un pinceau, enduisez la surface des cœurs avec le blanc d'œuf (non battu) afin de donner un beau brillant uniforme à la pâte mais également pour l'imperméabiliser.
- Enfourner 30 minutes à 180°C.

## ETAPE N°2



- A l'aide d'un petit couteau pointu, découper un chapeau du feuilleté :
  - Entailler le dessus du feuilleté à un centimètre du bord et en suivant la forme du cœur.
  - Enfoncer votre couteau de façon à bien entailler la surface mais sans percer le fond.
- Délicatement à l'aide de votre doigt, enfoncer la partie centrale ainsi découpée afin de l'écraser sur le fond du feuilleté.
- Votre feuilleté est prêt à être garni.

## Réalisation de la crème pâtissière rose

Afin de préserver la texture croustillante du feuilleté, il est préférable de procéder à la garniture de celui-ci avec la crème pâtissière le jour J et au maximum 4 ou 6 heures avant de le déguster.

Il est donc préférable de réaliser la crème pâtissière également le jour J pour pouvoir garnir directement le feuilleté avec celle-ci afin d'obtenir une belle surface lisse et régulière.

La quantité de crème pâtissière permet de garnir 2 cœurs feuilletés

**ETAPE N°3**

**Accessoires :**  
**BATTEUR**  
**Paramètres :**  
 Vit.6/--/2mn

- Positionner le batteur dans la cuve du robot
- Ajouter les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille.
- Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 6 pendant 2 minutes.

**ETAPE N°4**

**Accessoires :**  
**BATTEUR**  
**Paramètres :**  
 Vit.6/--/1mn

- Diluer la maïzena dans 50ml de lait.
- Ajouter ce mélange dans la cuve.
- Verrouiller le couvercle et lancer le robot : vitesse 6 pendant 1 minute.

**ETAPE N°5**

**Accessoires :**  
**BATTEUR**  
**Paramètres :**  
 Vit.4/90°C/12mn  
**SANS BOUCHON**

- Ajouter le lait.
- Verrouiller le couvercle, ôter le bouchon et lancer le robot à 90°C, vitesse 4 pendant 12 minutes.

*La durée est donnée pour du lait à température ambiante. Si le lait sort du frigo, il faudra probablement prolonger la cuisson de 3 à 5 minutes. Attention, la crème va encore épaissir en refroidissant.*

**ETAPE N°6**

**Accessoires :**  
**BATTEUR**  
**Paramètres :**  
 Vit.4/--/1mn

- Ajouter une belle pointe de couteau de colorant alimentaire rouge intense.
- Verrouiller le couvercle, remettre le bouchon et lancer le robot à la vitesse 4 pendant 1 minute.

*Si la coloration vous convient, celle-ci pouvant varier en fonction du colorant utilisé, passer à l'étape 5. Dans le cas contraire, ajouter du colorant et relancer le robot à la vitesse 4 pendant 1 minute*

**ETAPE N°7**

- Verser immédiatement la crème pâtissière dans le cœur feuilleté et la tasser bien sous les rebords de celui-ci afin de ne pas avoir de creux non garni.
- Laisser refroidir.

**ETAPE N°8**

**Framboises fraîches :**

- Lorsque la crème est bien froide, garnir la surface de celle-ci avec les framboises et réserver au frigo au minimum 1 heure ou jusqu'à l'heure du service.

**ETAPE N°8**

**Framboises surgelées :**

- Lorsque la crème est bien froide, placer le feuilleté au frigo.
- Sortir le feuilleté du frigo 30 minutes avant de le déguster. Le garnir immédiatement avec les framboises encore gelées pour ne plus avoir à les manipuler au risque de les abîmer ensuite.
- Laisser décongeler les framboises à température ambiante une trentaine de minutes.



Companion Cooking & Conservation By Cath



passionsbycath.fr  
**ME SUIVRE**



PassionsByCath



**COOKING By Cath**






© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

[1] 1/4 tsp = 1.25ml



**Micromesures en cuisine (norme anglosaxonne) :**

1/8 tsp = 0.62 ml	3/4 tsp = 3.75 ml	1/2 Tbsp = 7.5 ml
1/4 tsp = 1.25 ml	1 tsp = 5.00 ml	1 Tbsp = 15 ml
1/2 tsp = 2.50 ml		



[2]

Vanille pure : gousses de vanille bourbon de Madagascar, entières broyées, 100% pure, sans sucre ni alcool ni additif ajouté, en sachet de 20g refermable  
<https://amzn.to/3Gg9yyQ>

[3]

Le colorant alimentaire utilisé est issu d'un lot de colorant sous forme de gel très concentré, il en faut donc très peu.  
<https://amzn.to/3odnFyW>

