



Création de *Christian*  
Dans Le jardin de Basile

## Ingrédients

### 1/ Pour la pâte sucrée

180 g sucre / 2 œufs  
150 g beurre tempéré  
300 g farine / 1 peu de lait

### 2/ Pour la crème basilic citron-vert

1/4 litre crème fluide fraîche pour  
chantilly / 30 g sucre  
1/2 zeste et jus de citron vert  
5 g basilic haché  
3 g gélatine (1 feuille de  
7cmx23cm)

### 3/ Pour le croustillant

praliné chocolat au lait.  
40 g beurre / 1 pincée de sel  
70 g chocolat lait «haché»  
100 g poudre de noisette  
30 g sucre

1 - Mélanger le sucre et le beurre. Rajouter les œufs puis la farine doucement et enfin le lait (2 à 4 cuillères à soupe selon le type de farine). Laisser reposer au frais quelques heures (se conserve au frais 1 semaine bien emballée). Étaler la pâte, la piquer avec une fourchette, la déposer dans un cercle à tarte de préférence sans fond. Cuire sur une plaque avec papier cuisson dans le four à 180°C jusqu'à coloration caramel clair.

2 - Verser dans une petite casserole le sucre, le zeste du demi citron vert ainsi que la crème et porter le tout à ébullition à petit feu. Pendant la cuisson, préparer dans un peu d'eau froide (un verre) la feuille de gélatine pour la ramollir.

À ébullition rajouter la feuille de gélatine «pressée» (pour éliminer l'eau). Bien agiter, puis vers 40°C, verser le basilic haché puis mixer le tout. Verser la crème dans le fond de pâte sucrée cuit préalablement. Laisser refroidir, au frais ou au congélateur, pour gélifier la crème.

3 - Déposer sur une feuille de papier cuisson la poudre de noisette et le sucre préalablement mélangés. Laisser colorer dans un four à 150°C (coloration ou goût noisettes grillées). Dans une casserole, faire fondre le beurre (légèrement coloré). Récupérer la préparation sans «le fond de casserole». Dans une petite casserole rajouter le chocolat, mélanger avec le beurre coloré. Si nécessaire chauffer le tout très légèrement jusqu'à obtenir une préparation homogène puis rajouter le sel et la poudre de noisette grillée. Mélanger, verser le tout sur une feuille de papier cuisson. Étaler avec le dos

d'une cuillère puis reposer une deuxième feuille de papier cuisson et passer le rouleau à pâtisserie pour obtenir une couche très fine. Déposer l'ensemble au frais pour durcissement (1h env.)

4 - Finition : sortir la tarte froide. Déposer des framboises fraîches sur l'ensemble. Briser des morceaux de croustillants praliné et les disperser sur la tarte.

Pour gagner du temps, vous pouvez préparer 2 jours à l'avance la pâte sucrée ainsi que le croustillant praliné (à garder au frais «pris entre ses deux couches de papier cuisson»), et la veille le fond de tarte.

Bon appétit.  
Christophe Meyer

## à boire avec ...

- Un thé vert japonais Genmaïcha
- Un Porto blanc sec ou 1/2 sec (Quinta de la Rosa White Port par exemple)
- Un Floc de Gascogne Rosé (moût de raisins du Sud-Ouest muté à l'armagnac)