

TARTE CRUE AUX FRAMBOISES

Tarte crue aux framboises est une recette réalisée avec une pâte crue, à base de raisins secs et noix de coco râpée. Seule la gelée à base d'agar agar a cuit une minute. Des framboises fraîches auraient permis une consommation immédiate de cette tarte très addictive !

60 gr raisins secs
60 gr noix coco râpée
200 gr framboises
1 poignée framboises
2 gr agar agar



 10 minutes
 1 minute
 2 Portions



1. Les raisins dans un mini-hachoir se mélangent difficilement. Il faut ainsi ajouter un autre ingrédient pour faciliter le mixage



2. Ajouter la noix de coco, qui va aider le raisin à se mixer et va se mélanger avec les raisins.



3. Ajouter un peu d'eau peu également aider.



4. On obtient un mélange friable et collant



5. Former une boule, que l'on divisera en portions



6. Etaler à la main une portion de pâte à tarte crue dans le réceptacle de consommation, car elle reste fine et assez fragile.



7. Faire chauffer les framboises surgelées de manière à les faire décongeler rapidement.



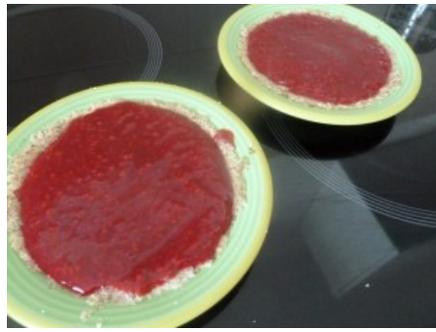
8. Ajouter lorsque le mélange devient liquide, l'agar agar dilué dans un peu d'eau



9. Bien mélanger et laisser frémir une minute.



10. Verser cette préparation sur les tartes.



11. On pourrait s'arrêter là.



12. Etaler les framboises entière sur la gelée, elles seront figées par la suite dans ce gel .



13. Dès que les framboisent ont décongelé, à consommer tout de suite à la cuillère.