

Curd à la framboise

(Pour fourrer un gâteau de 20 cm de diamètre)

- 400 g de framboises fraîches ou surgelées ou 400g de **purée** de framboises (plus épaisse qu'un 'coulis' et non sucrée)
 - 80 g de sucre
 - 18 g de jus de citron
 - 18 g de Maïzena
 - 30 g de beurre
1. Mixez les framboises. Nous avons choisi de conserver les graines, mais si vous ne les aimez pas, vous pouvez passer la purée à travers un tamis.
 2. Mettez la purée obtenue dans une petite casserole et ajoutez le sucre.
 3. Délayez la Maïzena dans le jus de citron, puis versez sur les framboises. Chauffez à feu très doux et mélangez sans arrêt jusqu'à ce que l'appareil épaississe (consistance d'une crème pâtissière). Le curd continuera à s'épaissir en refroidissant.
 4. Enlevez la casserole du feu, puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.
 5. Laissez le curd refroidir complètement avant de l'utiliser. Conservez-le au réfrigérateur dans une boîte hermétiquement fermée (une semaine maximum). Ce curd supporte très bien la congélation.

NOTES :

- Ne cuisez pas la purée de framboises trop longtemps et à feu trop fort, elle risquerait de perdre sa jolie couleur rouge.
- Ce curd convient parfaitement pour un fourrage des gâteaux cake design, évitez néanmoins de l'utiliser en tant que couverture directement sous la pâte à sucre: son acidité risquerait de la 'ronger'.
- Il tiendra sans problème 48h à température ambiante.
- Remplacez la framboise par d'autres fruits ou purées, par contre ajustez la quantité de jus de citron et de sucre.
- Vous pouvez omettre le beurre, mais dans ce cas utilisez 20 g de Maïzena.
- Utilisez ce curd pour aromatiser votre crème au beurre ;).
- Garnissez-en vos tartes, crèmes dessert, verrines, yaourts, crêpes...