

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE À LA RHUBARBE À MA FAÇON

Pour 6 personnes : cercle Ø25cms

Pâte sucrée P.H. : 500g farine T.45 -300g beurre doux à température ambiante - 190g sucre glace - 60g poudre d'amandes - 2 oeufs - 4 pincées de fleur de sel - 1/4càc de vanille en poudre - (quantité pour 4 pâtons de 300g chacun que l'on peut congeler) -

Mettre dans le bol du mixeur muni du couteau le beurre divisé en cubes. Mixer jusqu'à ce qu'il soit souple. Ajouter dans l'ordre le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel, la vanille, les oeufs puis la farine. Mixer jusqu'à la formation d'une boule. Arrêter de suite. Diviser la pâte en 4 pâtons et les emballer dans du film alimentaire. A congeler ou pas. Garder un pâton pour la tarte au réfrigérateur.

Compotée de rhubarbe : 300g rhubarbe pelée si nécessaire et nettoyée - 90g sucre - 90g d'eau - 1 càthé de vanille liquide - Couper la rhubarbe en tronçons. La mettre sous vide avec l'eau et la vanille ou dans sacs de congélation. Plonger dans un grand saladier d'eau jusqu'à ce que l'eau arrive presque au niveau de l'ouverture des sacs. Chasser l'air, fermer les sacs. Porter à ébullition de l'eau dans une casserole, couper le feu, plonger les sacs de rhubarbe. Placer un poids dessus (assiette par exemple) pour maintenir les sacs sous l'eau. Laisser pocher 20 minutes. A réserver au réfrigérateur. Personnellement n'étant pas convaincue, après repos au frais, je l'ai fait cuire, ôtée des sacs, dans une casserole où elle s'est transformée en compotée.

Crème d'amande C.F : 120g beurre doux à température ambiante - 120g semoule - 2 oeufs - 1 càs rhum brun - 120g poudre d'amandes -

Dans une jatte, travailler le beurre à l'aide d'un fouet vivement. Ajouter les oeufs et 1/3 du sucre. Continuer à mélanger énergiquement au fouet. Verser le reste de sucre puis le rhum et enfin la poudre d'amandes. Mélanger sans blanchir. (Peut être congeler).

Streusel à la verveine : 50g poudre d'amandes - 50g farine T.55 - 50g sucre - 50g beurre doux - 1g fleur de sel - 20 feuilles de verveine fraîche -

Mélanger tous les éléments avec les mains jusqu'à formation de gros grumeaux. Réserver au frais.

Rhubarbe : 800g - 2càs sucre -

Préparer la rhubarbe, à peler si besoin est, la couper en tronçons de 2 cms environ. La mettre dans une jatte avec le sucre. Filmer, entreposer au réfrigérateur durant une nuit.

Montage et cuisson : préchauffer le four à 170° position Pizza.

Etaler la pâte sur le plan de travail fariné. Placer le cercle à tarte sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Placer la pâte à l'intérieur, découper l'excédent. Piquer le fond avec une fourchette. Etaler la compotée de rhubarbe

Etaler la crème d'amandes. Placer "artistiquement" les tronçons de rhubarbe égouttés.

Répartir le streusel sur les fruits.

Enfourner et cuire 1h00

Une fois refroidie et démoulée, à l'aide d'une petite assiette placée au dessus de la tarte, saupoudrer les bords de sucre glace à l'aide d'une passette.