

Tarte à la rhubarbe et à la badiane



Ingrédients pour une grande tarte :

- *Pour la pâte sucrée* : 100 g de beurre mou, 180 g de farine, 20 g de sucre, 60 g de sucre glace, 1 petit oeuf
- *Pour la crème d'amande* : 80 g de poudre d'amandes, 15 g de sucre, 80 g de beurre mou, 8 g de farine, 1 petit oeuf
- *Garniture* : une douzaine de tiges de rhubarbe, 30 cl d'eau, 150 g de sucre, pistaches non salées, badiane en poudre

Préparation de la pâte sucrée : Au robot ou à la spatule, mélangez le beurre mou avec le sucre glace. Puis ajoutez la poudre d'amande, la farine et enfin l'oeuf. Filmez et réservez au frais au moins 30 mn. Préchauffez le four à 150°.

Étalez la pâte et foncez votre moule. Cuire à blanc en mettant un papier sulfurisé et des billes de céramique (ou autres) pendant 15 à 20 mn environ.

Préparation de la crème d'amande : dans un cul-de-poule, mélangez le beurre mou avec le sucre, la poudre d'amande et la farine. Terminez par l'oeuf. Disposez cette préparation sur le fond de votre pâte après avoir retiré les billes et le papier sulfurisé. Prolongez la cuisson de 10 mn environ.

Préparation de la rhubarbe : épluchez et effilez les tiges de rhubarbe, taillez-les en tronçons. Portez à ébullition l'eau et le sucre dans une casserole et plongez-y une partie des tronçons de rhubarbe. Cuire 4 à 5 mn. Retirez avec une écumoire et renouvelez l'opération avec le reste de rhubarbe. Egouttez bien et disposez harmonieusement les fruits sur la tarte garnie de crème d'amande. Saupoudrez de pistaches concassées et de badiane.

Le Flo des saveurs Mai 2014