



## LA TARTE À LA RHUBARBE

### INFORMATIONS :

- 2h de préparation
- Niveau amateur
- 6 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 250g de farine
- 100g de sucre glace
- 2 pincées de sel
- 30g de poudre d'amande
- 150g de beurre
- 1 oeuf
- 25cl de lait
- 50g de sucre
- 20g de maïzena
- de la poudre de vanille
- 2 jaunes d'oeufs
- 500g de rhubarbe
- 100g de framboises gelées



## RÉALISATION DE LA PÂTE SUCRÉE :

- 250g de farine
- 100g de sucre glace
- 2 pincées de sel
- 30g de poudre d'amande
- 150g de beurre
- 1 oeuf

Dans un cul de poule, mélanger 100g de sucre glace avec 2 pincées de sel, 30g de poudre d'amande, 150g de beurre, 250g de farine ainsi qu'un oeuf.

Bien mélanger tous les ingrédients, et terminer avec les mains afin d'obtenir une pâte bien homogène.

Placer la pâte au moins 1h au frigo afin qu'elle fige et qu'elle devienne plus facile à travailler par la suite.

Une fois la pâte refroidie, l'étaler sur un plan de travail préalablement fariné afin que la pâte ne colle pas au plan de travail. Vous devez obtenir une épaisseur d'environ 0,5cm et de façon uniforme.

Foncer la pâte dans un cercle à tarte de 20cm de diamètre posé sur un tapis en silicone, lui même placé sur une plaque de cuisson micro perforée.

Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette puis cuire le fond de tarte à blanc, c'est à dire sans rien dedans.

Enfourner 15 minutes à 180°C dans un four préchauffé.

## RÉALISATION DE LA CRÈME VANILLE :

- 25cl de lait
- 20g de sucre
- 20g de maïzena
- de la poudre de vanille
- 2 jaunes d'oeufs

Verser 25cl de lait dans une casserole avec de la poudre de vanille, et faire chauffer le tout.



Pendant ce temps, dans un cul de poule, fouetter 2 jaunes d'oeufs avec 20g de jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajouter alors 20g de maïzena, puis mélanger de nouveau.

Verser le lait chaud sur la préparation précédente, fouetter, puis remettre le tout sur feu moyen, et laisser épaissir la crème.

Ne pas cesser de fouetter afin d'obtenir une crème bien lisse et sans grumeaux.

La crème est cuite lorsque des bulles éclatent. Retirer alors du feu, verser dans un récipient plat, filmer au contact avec du film alimentaire puis placer au frais 1h afin que la crème fige.

Une fois la crème bien refroidie, la placer dans un cul de poule et la fouetter à l'aide d'un fouet électrique ou d'un robot, afin de la détendre et d'obtenir une texture lisse et onctueuse.

### RÉALISATION DE LA COMPOTÉE :

- 500g de rhubarbe
- 100g de framboises gelées
- 30g de sucre

Attention : nous n'allons pas utiliser les 500g de rhubarbe pour la compotée ! Commencer par découper une 60aine de tronçons de rhubarbe de 3cm de longueur afin de créer le motif sur le dessus de la tarte. Conserver les chutes ainsi que les morceaux inutiles, et les utiliser pour la compotée.

Verser ces morceaux dans une casserole avec 100g de framboises gelées et 30g de sucre.

Attendre que toute la rhubarbe se soit bien effilochée, et que vous ayez une texture de compote.

La réserver dans un bol, puis au frais.



### MONTAGE DE LA TARTE :

Verser la crème vanille dans le fond de tarte cuit, puis la recouvrir avec la compotée.

Disposer les tronçons de rhubarbe de sorte de forme un motif géographique (voir les photos), puis enfourner 1h à 180°C dans un four préchauffé.

À la sortie du four, pour donner plus de brillance à la tarte, ne pas hésiter à la badigeonner de nappage neutre.

