

# La tarte à la rhubarbe



**Personnes :**

6-8



**Préparation :**

1h30



**Repos :**

Congélation : -  
Réfrigération : 6h



**Cuisson :**

Température : 160°C  
Temps : 20-25 min.

## Matériel spécifique

Cercle à tarte (Ø20-22 cm)

Cutter ou scalpel

## Liste des préparations

- ✓ Pâte sucrée (fond de tarte)
- ✓ Compotée de rhubarbe
- ✓ Crème d'amande



# Les étapes

## J - 1

- 🌀 **Réalisation de la pâte sucrée** Page **3**  
*Réserver 2h minimum au réfrigérateur*
- 🌀 **Fonçage de la pâte** Page **4**  
*Réserver 6h minimum au réfrigérateur*
- 🌀 **Réalisation de la compotée rhubarbe** Page **5**  
*Réserver minimum 6h au réfrigérateur*

## Jour J

- 🌀 **Cuisson de la pâte** Page **5**  
*Cuisson 15-20 min à 180°C (chaleur tournante)*
- 🌀 **Réalisation de la crème d'amande** Page **6**  
*Cuisson 20-25 min. à 160°C*
- 🌀 **Assemblage** Page **7**
- 🌀 **Nappage** Page **7**

# La pâte sucrée

La quantité réalisée est prévue pour 2 tartes de 20 à 22 cm de diamètre (vous pouvez congeler la partie non utilisée).

## Ingrédients

- 150 g de beurre
- 95 g de sucre glace
- 1 g de fleur de sel
- 1 pincée de vanille en poudre
- 30 g de poudre d'amandes
- 60 g d'œuf entier (x1 gros)
- 250 g de farine T55

- o Sortir le beurre du réfrigérateur au moins 2h avant de commencer la recette et le couper en dés (150 g).
- o Travailler le beurre en pommade à l'aide du robot pâtissier muni de la feuille.
- o Ajouter 95 g de sucre glace tamisé et mélanger en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à obtenir un appareil crémeux et homogène.
- o Ajouter 30 g de poudre d'amandes (ou noisettes), une pincée de fleur de sel et un peu de poudre de vanille. Continuer de mélanger sur vitesse moyenne.
- o Ajouter au mélange 60 g d'œufs entiers battus (environ 2).
- o Finir de mélanger à l'aide d'une maryse ou spatule souple.
- o Ajouter enfin 250 g de farine T55 (voire T65) tamisée.
- o Mélanger à l'aide du robot sans trop insister pour ne pas trop travailler la pâte. Il faut tout de même que le mélange soit homogène.
- o Former une boule avec la pâte à l'aide de vos mains et la diviser en 2 parts égales pour former 2 pâtons.
- o Reformez une boule pour chaque pâton et filmez-les au contact.
- o Aplatissez-les un peu pour faciliter l'abaisse plus tard.
- o Réservez-les au réfrigérateur pendant 6 à 8h avant utilisation.



# Le fonçage

A réaliser de préférence la veille au soir pour respecter les temps de repos.

- o Sortir le pâton du réfrigérateur 30 minutes avant de l'abaïsser.
- o Fariner le plan de travail et le pâton.
- o Ablaïsser le pâton en appuyant assez fermement (il ne s'agit pas de l'écraser non plus, sinon il va se déchirer).
- o S'assurer de temps en temps que la pâte ne colle pas au plan de travail.
- o Utiliser des règles de 2-3 mm pour obtenir un résultat parfait.
- o Découper le fond de tarte à l'aide du cercle que vous allez utiliser.
- o Reforme un pâton avec les chutes et transférer votre disque sur un papier sulfurisé par exemple (attention de ne pas déformer le disque).
- o Réserver le disque au réfrigérateur.
- o Avec le reste de pâte, réaliser des bandes de plus de 2cm de large (le plus long possible).
- o Placer les bandes au réfrigérateur.
- o Beurrer le cercle à tarte (optez de préférence pour un cercle perforé).
- o Préparer une plaque perforée et un tapis silicone micro-perforé.
- o Faire adhérer les bandes au cercle (le beurre facilite le travail).
- o S'assurer que le bas de la bande est bien en contact avec le tapis de cuisson et que quelques mm dépassent du cercle.
- o Souder les bandes entre elles avec de l'eau et votre doigt.
- o Une fois les bandes posées, écarter légèrement la partie qui dépasse du cercle vers l'extérieur afin de faciliter l'ajout du disque par la suite.
- o A ce stade, remettre au réfrigérateur quelques minutes afin que les bandes de pâte durcissent un peu.
- o Humecter le bas de la bande ainsi que le tour du disque.
- o Insérer le disque dans le cercle afin que les 2 parties humides entrent en contact. Centrer-bien le disque et s'assurer de le descendre au maximum en formant un angle le plus droit possible.
- o Ecraser le disque contre la bande et à l'aide d'un doigt mouillé, essayer d'éliminer au mieux la surépaisseur. Avec un peu d'entraînement, on ne voit plus de différence.
- o Placez le fond de tarte au réfrigérateur, idéalement une nuit. La pâte doit croûter !



## Ingrédients

- 1 jaune d'œuf
- 4 g de crème liquide (35% MG)

## La cuisson du fond de tarte

- o Préchauffer le four à 170-180°C.
- o Sortir le fond de tarte du réfrigérateur et découper proprement l'excédent de pâte.
- o Enfournier à 180°C en chaleur tournante pendant environ 15 min. Le temps idéal correspond à une coloration légère et surtout lorsque les bords de la tarte ont commencé à se détacher du cercle.
- o Attendre quelques minutes que le fond de tarte refroidisse et se solidifie.
- o Ainsi on peut enlever le cercle sans difficulté
- o A l'aide d'un tamis ou d'un microplane, lisser les bords.
- o Ensuite à l'aide d'un mélange d'1 jaune d'œuf et de 4 g de crème liquide, badigeonner le fond et les bords de la tarte. Cela va permettre de rendre le fond de tarte plus étanche et de lui donner une belle coloration.
- o Enfournier toujours à 170-180°C pour 8 à 12 min. Le temps idéal doit se faire au visuel. C'est vous qui allez déterminer sa coloration, attention cela se joue à la minute près, il faut donc surveiller la cuisson.



## Ingrédients

- 600 g de rhubarbe
- 150 g de sucre en poudre
- 86 g d'eau
- 6 g de gélatine (200 blooms)

## La compoté de rhubarbe

- o Mélanger 6 g de gélatine avec 36 g d'eau froide puis réserver au réfrigérateur au minimum 20 min.
- o Eplucher 600 g de rhubarbe puis couper les branches en petits tronçons.
- o Verser la rhubarbe dans une grande casserole.
- o Ajouter 150 g de sucre en poudre et 50 g d'eau, puis mélanger rapidement.
- o Faire cuire à feu doux et à couvert dans un premier temps (pendant 5 minutes). La rhubarbe va rendre beaucoup.
- o Ensuite continuer la cuisson à découvert et remuer très souvent, pour éviter que la rhubarbe n'attache au fond de la casserole.
- o Lorsque la compotée devient assez compacte (il ne faut pas qu'elle contienne beaucoup d'eau), la transvaser dans un cul de poule.
- o Ajouter la masse de gélatine et mélanger jusqu'à dissolution complète de la gélatine.
- o Filmer au contact et réserver au minimum 6h au réfrigérateur.



# La crème d'amande

## Ingrédients

- 35 g de poudre d'amande
- 35 g de sucre glace
- 35 g de beurre pommade
- 35 g d'œuf entier (x1)
- 10 g de rhum ambré

- o Dans la cuve du robot pâtissier, verser :
  - 35 g de beurre mou (pommade),
  - 35 g de sucre glace
  - et 35 g de poudre d'amandes.
- o Mélanger à l'aide de la feuille sur vitesse moyenne jusqu'à obtenir une pâte homogène. Sur la fin, s'aider d'une maryse, c'est plus simple et rapide.
- o Lorsque le mélange devient crémeux et homogène, ajouter 35 g d'œuf entier battu.
- o Mélanger à la maryse en évitant d'incorporer trop d'air dans la crème !
- o Ajouter un bouchon de rhum ambré, ou bien d'extrait de vanille.
- o Mélanger rapidement car plus vous allez battre la crème et plus elle risque de gonfler à la cuisson.
- o Verser la crème sur le fond de tarte et l'étaler uniformément sur toute la surface. Comme elle est assez liquide, il suffit de pencher le fond de tarte.
- o Enfourner à 160°C pendant 20-25 minutes (en chaleur tournante). La cuisson de la crème d'amande doit être légèrement blonde.



# Le montage

- o Sortir du réfrigérateur la compotée de rhubarbe puis la détendre à l'aide d'une cuillère en bois.
- o L'étaler délicatement sur le fond de tarte à l'aide d'une spatule coudée ou une fourchette. Vous pouvez utiliser une grande spatule pour réaliser un niveau parfait !
- o Nettoyer les bords de la tarte à l'aide d'une feuille essuie-tout.

## Pour la décoration :

- o Eplucher uniquement la partie plane de quelques branches de rhubarbe.
- o A l'aide d'une mandoline, découper de longues lamelles de 5 mm d'épaisseur.
- o Déposer les lamelles sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson. (Attention ça va rendre beaucoup d'eau lors de la cuisson)
- o Saupoudrer généreusement de sucre en poudre les lamelles.
- o Enfourner à 160°C pendant environ 20 minutes (chaleur tournante). Le sucre doit être totalement fondu et les lamelles doivent être très molles. Il serait possible de les caraméliser, mais la manipulation des lamelles s'en trouvera plus compliquée.
- o Faire marcher votre imagination pour la réalisation de la décoration.
- o Pour ma part, je les découpe souvent en leur milieu sur toute la longueur afin d'obtenir des lamelles plus étroites. Ensuite j'essaie de les aligner sur ma tarte en réalisant un dégradé de couleur.
- o Les lamelles qui débordent de la tarte devront être découpées à l'aide d'un outils très tranchant (scalpel, cutter,...)
- o Lorsque toutes les lamelles auront été positionnées sur la tarte, badigeonner la tarte d'une nappage neutre (ou d'une gelée de fruit).

