



Tarte rhubarbe – fraises

christelsilvestre



J'ai la chance d'avoir le fabuleux livre de Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

J'ai donc réalisé cette tarte, une tuerie, issue de son livre.

Une pâte sucrée, de la rhubarbe, un appareil à clafoutis, un confit de fraises et des fraises
Bref que de bonnes choses.

A FAIRE LA VEILLE :

1/ La pâte sucrée : (Recette pour 2 Cercles de 20 cm)

- 150 g de beurre à température ambiante
- 95 g de sucre glace
- 1 g de fleur de sel
- 1 pincée de vanille en poudre
- 30 g de poudre d'amande
- 60 g d'œuf
- 1 bonne pincée de sel
- 250 g de farine T55

Dans le bol de votre robot muni de la feuille crémer votre beurre puis y ajouter le sucre glace. Le mélange obtenu est crémeux.

Ajoutez la poudre d'amande, la fleur de sel et la vanille en poudre.

Remettre le robot en route et bien mélanger.

Peser 60 g d'œuf et ajouter à votre préparation.

Mélanger afin de bien incorporer l'œuf.

Tamisez la farine sur la préparation et mélangez le tout sans insister. Vous finirez à la main si besoin sinon la pâte va se rétracter.

Formez une boule que vous couperez en 2 et applatissez un peu chaque boule.

Mettre au frais jusqu'au lendemain.

2/ La rhubarbe :

- 200 g de rhubarbe

Bien retirer les fibres de votre rhubarbe.
La couper en petits tronçons, disposer dans un saladier et saupoudrer de sucre pour la faire dégorger jusqu'au lendemain.

LE JOUR J :

3/ Appareil à clafoutis :

- 80 g d'œufs
- 100 g de lait
- 100 g de crème
- 15 g de sucre
- vanille en poudre
- 3 CAS de jus de rhubarbe (issu du jus obtenu de la macération de la rhubarbe)

Mélanger les œufs avec le sucre et la poudre de vanille, le lait puis la crème.

Bien mélanger et réserver.

4/ Le confit de fraises :

Faire le confit pendant que la tarte cuit.

- 100 g de purée de fraises
- 55 g de sucre
- 2 g de pectine NH

Faire chauffer la purée de fraises et la moitié du sucre.

Mélanger ensemble le reste du sucre et la pectine.

Une fois la purée bien chaude, incorporer le mélange sucre/pectine et portez à ébullition pendant 4/5 minutes sans jamais cesser de remuer.
Réserver.

LE MONTAGE :

Préchauffez votre four à 160 degrés.

Foncer votre cercle à tarte.

Disposez vos tronçons de rhubarbe égouttés au fond de la tarte.

Mélanger l'appareil à clafoutis et verser sur les tronçons afin de les recouvrir presque entièrement.

Enfournez pendant 45 minutes. Une fois cuite laissez refroidir complètement.

Une fois la tarte froide dressez dessus le confit de fraises sur toute la surface puis disposez vos fraises coupées dessus.

Une fois les fraises disposées vous pouvez les napper avec un nappage neutre et saupoudrer les bords de votre tarte avec du sucre neige .

Bonne dégustation .

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr