

Max & VÉNUS

Tarte fraise rhubarbe

Ingrédients pour 4 pièces

Pour la rhubarbe

- 500 gr de rhubarbe
- 1 citron vert bio
- Poivre
- 60 gr de sucre
- 1 fraise
- 10 feuilles de menthe

Pour le sirop de sucre

- 1 kg de sucre semoule
- 1 litre d'eau

Pour la gelée de fraise

- 450 gr de fraises
- 2 feuilles de gélatine

Pour la pâte sablée

- 125 gr de beurre
- 210 gr de farine
- 85 gr de sucre glace
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel

Pour la frangipane (crème d'amandes)

- 100 gr de sucre
- 125 gr de poudre d'amande
- 1 oeuf
- 100 gr de beurre

La préparation

La pâte sablée

1. Préchauffez le four à 170° ;
2. Dans un bol, délayez l'oeuf avec le sucre en poudre et une pincée de sel ;
3. Mettez la farine sur un plan de travail, faites un puits au centre et versez-y le contenu du bol. Ajoutez ensuite le beurre à t° ambiante ;
4. Malaxez aux doigts jusqu'à obtenir une pâte homogène puis avec la paume de la main. Formez une boule, emballez-la dans un film alimentaire et mettez-la 30 minutes au réfrigérateur ;
5. Epluchez et coupez la rhubarbe morceaux de +/- 6 cm (à l'exception d'1/2 tige) et pochez-les dans un sirop de sucre (1 kg de sucre pour 1 litre d'eau). Ajoutez un zeste de citron vert et un peu de poivre. Laissez confire en remuant de temps en temps ;
6. Pour la préparation de la gelée, mixez les fraises, ajoutez petite louche du sirop de cuisson de la rhubarbe. Mettez à chauffer et, une fois la préparation chaude, incorporez les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide. Laissez sur le feu en mélangeant au fouet jusqu'à l'obtention d'une gelée ;
7. Réalisez la frangipane en mélangeant le sucre, la poudre d'amande, l'oeuf et le beurre ramolli ;
8. Etalez la pâte et tartinez-la de frangipane. Enfourez à 170°, 8 à 10 minutes. Une fois cuite, découpez 4 disques à l'emporte-pièce ;
9. Tapissez le fond de 4 emporte-pièces (même taille que celui de la pâte) de rhubarbe confite et refroidie, nappez de gelée de fraise. Recommencez l'opération 1 fois et faites prendre au réfrigérateur ;
10. Réalisez une fine brunoise de rhubarbe crue, arrosez-la du jus d'un citron vert et ajoutez le sucre semoule. Lorsque les petits dés de rhubarbe sont translucides (+/- après 30 minutes), ajoutez une fraise écrasée, la menthe ciselée et un zeste de citron vert ;

Le dressage

1. Déposez l'emporte-pièce avec le montage rhubarbe confite/gelée de fraise sur un disque de pâte sablée ;
2. Terminez par la brunoise de rhubarbe passée au chinois et décorez avec des morceaux de fraise.

