

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE À LA RHUBARBE MERINGUÉE DE THIERRY MULHAUPT

Pour 6 personnes (voire ~15 personnes en petites parts d'1cm) / Pour un cadre rectangulaire de 35 x 12 x 2 cm :

400g pâte brisée - 400g rhubarbe - 20g poudre d'amandes blanche - 30g sucre glace -

Pâte brisée : 500g farine T.55 - 375g beurre doux tempéré - 50g d'oeuf (soit 1~) - 10g sel - 100ml d'eau -

Dissoudre le sel dans l'eau. Sabler la farine et le beurre dans le robot muni du couteau. Ajouter l'eau salée et l'oeuf. Mixer pour obtenir une pâte homogène. Laisser reposer 12h00 au réfrigérateur.

Royale : 50g d'oeuf (soit 1~) - 40g sucre semoule - 10g maïzena - 55ml lait entier - 70ml crème liquide fleurette -

Meringue : 130g blancs d'oeufs - 130g sucre semoule -

Etaler la pâte sur une épaisseur de 3mm. Foncer le cadre (posé sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé) beurré. Laisser un petit rebord de 4mm. Piquer le fond avec une fourchette.

Entreposer dans le réfrigérateur pendant 1h00.

Préchauffer le four à 180° (th.6). Chemiser l'intérieur de la tarte d'un papier cuisson. Remplir de billes "spécial cuisson"

Précuire pendant 15 minutes. Retirer les noyaux et le papier. Laver la rhubarbe et retirer les extrémités des tiges sans les éplucher. Couper des morceaux d'1cm. Répartir la poudre d'amandes sur le fond de tarte et garnir avec la rhubarbe. Pour la royale : blanchir l'oeuf avec le sucre et la maïzena. Ajouter le lait et la crème et lisser à l'aide d'un fouet. La verser sur la rhubarbe et remettre au four 35 minutes.

Pour la meringue : mélanger les blancs avec le sucre et monter au fouet au batteur. Ils doivent être assez fermes. A l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannelée pocher la meringue sur la tarte. Saupoudrer de sucre glace. Remettre au four pendant 15 à 20 minutes.

Sortir du four, laisser refroidir. Ôter le cadre, placer la tarte sur un plat de service.

Remarques :

- la 1ère photo est différente, en effet j'ai pris cette fois-là une douille Saint-Honoré.

- la veille du service vous pouvez préparer la tarte jusqu'après la cuisson avec la royale. De ce fait vous aurez seulement la meringue à préparer et à cuire.

- cette tarte se déguste à température ambiante dicit Thierry Mulhaupt.

- il vous restera de la pâte brisée. Pas de souci elle peut se garder une semaine au réfrigérateur ou plus au congélateur.