



TARTE À LA RHUBARBE MACARONNÉE

Pour un cercle de 25cms (soit pour 6 à 8 personnes) :

Pâte sablée : soit 300g (la veille) : 250g farine - 175g beurre doux - 60g sucre glace - 1 oeuf - 1 pée de sel - 1càs sucre vanillé -

Dans le bol du K. muni de la feuille, mélanger le beurre coupé en morceaux, le sucre, le sucre vanillé, le sel, la farine et l'oeuf. Rassembler la pâte, la placer entre 2 feuilles guitare, étaler au rouleau. Placer sur un plateau. Laisser reposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le lendemain, soit vous faites comme moi vous cuisez la tarte garnie soit la cuire à blanc à four préchauffé à 180° (th.6) la pâte pendant 20 minutes (surveiller la couleur). (Erreur de ma part il vaut mieux la précuire, elle aura plus de croquant).

Compote à la rhubarbe (la veille) : 1 kg de rhubarbe (rouge si possible) - 150g sucre semoule - 1 gousse de vanille - 1 feuille de gélatine -

Préchauffer le four à 180°. Eplucher et couper la rhubarbe en cubes de 2cms. Les mélanger au sucre. Verser dans un plat à gratin. Ajouter la gousse de vanille grattée. Mélanger, enfourner et cuire environ entre 30 et 40 minutes. Pendant ce temps faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. A la sortie du four, essorer la gélatine. L'ajouter à la rhubarbe, mélanger. Laisser refroidir. Entreposer au réfrigérateur couvert.

Crème d'amande (la veille): 250g beurre mou - 250g sucre semoule - 250g poudre d'amandes - 4 oeufs - 1 bouchon d'eau de fleur d'oranger -
Mélanger le beurre avec le sucre, la poudre d'amandes et les oeufs au fouet jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Incorporer l'eau de fleur d'oranger. Lisser bien le mélange. Réserver au froid. (Il en restera. Peut être congelée).

Crème pâtissière (la veille) : 50cl lait frais entier - 1/2 gousse de vanille - 5g lait en poudre - 45g jaunes d'oeufs - 80g sucre semoule - 45g maïzena -
Dans une casserole à feu doux, mettre à chauffer les 3/4 du lait avec la vanille grattée et le lait en poudre. Dans un récipient, mélanger les jaunes d'oeufs, le sucre, la maïzena et le restant de lait. Verser le lait chaud. Mélanger, verser à nouveau dans la casserole. Fouetter vigoureusement et cuire jusqu'à épaississement. Verser sur une plaque, filmer et laisser refroidir au réfrigérateur.

Crème frangipane : 500g crème d'amande - 150g crème pâtissière -
Fouetter la crème pâtissière. La mélanger à la crème d'amande. Réserver au frais couvert. (Peut être congelée).

Appareil macaronné : 40g poudre d'amandes - 1 càc bombée de farine - 40g sucre semoule - 90g blancs d'oeufs - 35g sucre semoule - 45g amandzs concassées, torrifiées (10 minutes à 150°) - Q.S sucre glace -

Dans une jatte, mélanger la poudre d'amandes, la farine et le sucre. Battre les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit à petit. Les incorporer délicatement au mélange précédent avec une spatule. Ajouter les amandes concassées, mélanger délicatement.

Sur le plan de travail fariné, étaler au rouleau la pâte sablée. Beurrer le cercle à tarte. Le déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Poser à l'intérieur la pâte sablée. Découper le surplus en passant le couteau tout autour. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

Préchauffer le four (position pizza) à 180°.

Etaler une fine couche de frangipane à l'aide d'une petite spatule coudée. Répartir la compote de rhubarbe. Etaler le reste de crème frangipane. Enfouner et cuire 30 minutes. Etaler l'appareil macaronné et cuire à nouveau 10 minutes. Laisser refroidir, saupoudrer de sucre glace.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr