

LA TARTE à LA RHUBARBE DE PHILIPPE CONTICINI

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/tarte-a-la-rhubarbe/>

Une tarte à la rhubarbe avec une belle présentation et des saveurs gourmandes

Chef : Philippe Conticini

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour 1 tarte de 20 cm de diamètre

*Pâte

280 grammes de Pâte Sucrée Citron Vanille Pour la recette, voir ICI

*Crème d'Amandes

40 grammes de Beurre

40 grammes de Sucre

3/4 Oeuf 37 grammes

40 grammes de Poudre d'amandes

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

*Pâte de Rhubarbe

540 grammes de Rhubarbe

40 grammes d'Eau 4 Centilitres/40 Millilitres

180 grammes de Sucre

1 pincée de Sel

5 grammes de Gélatine ou 2 Feuilles de Gélatine

*Déco

400 grammes de Rhubarbe

du Sucre

200 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour 1 tarte de 18 cm de diamètre

*Pâte

226,8 grammes de Pâte Sucrée Citron Vanille Pour la recette, voir ICI

*Crème d'Amandes

32,4 grammes de Beurre

LA TARTE à LA RHUBARBE DE PHILIPPE CONTICINI

32,4 grammes de Sucre

0,6 Oeuf 30 grammes

32,4 grammes de Poudre d'amandes

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

*Pâte de Rhubarbe

437,4 grammes de Rhubarbe

32,4 grammes d'Eau 3,24 Centilitres/32,4 Millilitres

145,8 grammes de Sucre

1 pincée de Sel

4 grammes de Gélatine ou 1,6 Feuilles de Gélatine

*Déco

324 grammes de Rhubarbe

du Sucre

162 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour 1 tarte de 23 cm de diamètre

*Pâte

370,2 grammes de Pâte Sucrée Citron Vanille Pour la recette, voir ICI

*Crème d'Amandes

52,8 grammes de Beurre

52,8 grammes de Sucre

0,9 Oeuf 45 grammes

52,8 grammes de Poudre d'amandes

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

*Pâte de Rhubarbe

714,1 grammes de Rhubarbe

52,8 grammes d'Eau 5,28 Centilitres/52,8 Millilitres

238 grammes de Sucre

1 pincée de Sel

6,6 grammes de Gélatine ou 2,6 Feuilles de Gélatine

*Déco

528,9 grammes de Rhubarbe

du Sucre

264,4 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour 1 tarte de 26 cm de diamètre

*Pâte

473,2 grammes de Pâte Sucrée Citron Vanille Pour la recette, voir ICI

*Crème d'Amandes

67,6 grammes de Beurre

67,6 grammes de Sucre

1,2 Oeufs 60 grammes

LA TARTE à LA RHUBARBE DE PHILIPPE CONTICINI

67,6 grammes de Poudre d'amandes
Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères
*Pâte de Rhubarbe
912,6 grammes de Rhubarbe
67,6 grammes d'Eau 6,76 Centilitres/67,6 Millilitres
304,2 grammes de Sucre
1 pincée de Sel
8,4 grammes de Gélatine ou 3,3 Feuilles de Gélatine
*Déco
676 grammes de Rhubarbe
du Sucre
338 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour 1 tarte de 28 cm de diamètre

*Pâte
548,8 grammes de Pâte Sucrée Citron Vanille Pour la recette, voir ICI
*Crème d'Amandes
78,3 grammes de Beurre
78,3 grammes de Sucre
1,4 Oeufs 70 grammes
78,3 grammes de Poudre d'amandes
Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères
*Pâte de Rhubarbe
1,05 kilogramme de Rhubarbe
78,3 grammes d'Eau 7,83 Centilitres/78,3 Millilitres
352,7 grammes de Sucre
1 pincée de Sel
9,7 grammes de Gélatine ou 3,8 Feuilles de Gélatine
*Déco
783,9 grammes de Rhubarbe
du Sucre
391,9 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Instructions

La Pâte de Rhubarbe

1. On commence par la Pâte de Rhubarbe : Eplucher puis découper la Rhubarbe (540 g) (on jette les épluchures)
2. Dans une casserole, faire chauffer l'Eau (40 g ou 4 Centilitres/40 Millilitres), le Sucre (180 g) et le Sel (1 pincée)

LA TARTE à LA RHUBARBE DE PHILIPPE CONTICINI

3. Y ajouter la Rhubarbe (540 g)
4. Cuire et remuer à feu moyen pendant environ 20 minutes
5. Puis Conticini dit de continuer à cuire 30 minutes afin d'épaissir : surveiller
6. Dans un bol rempli d'eau froide, faire ramollir les Gélatine (5 g ou 2 Feuilles de Gélatine)
7. Ajouter à la pâte de rhubarbe chaude
8. Mixer au mixeur plongeant
9. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
10. Réserver au frais

Le fond de tarte

11. Préparer la Pâte Sucrée Citron Vanille (280 g) de Philippe Conticini : La recette est ICI (Conticini dit de la faire la veille en fait !)
12. Puis filmer au contact avec un film alimentaire étirable et laisser reposer au frais 2 heures minimum
13. Foncer la Pâte Sucrée Citron Vanille dans un moule ou, comme sur les photos, dans un cercle à pâtisserie
14. Placer au frais pendant minimum 30 minutes
15. Piquer la Pâte Sucrée Citron Vanille
16. Enfourner au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5) pendant 10 minutes

La crème d'amandes

17. Laisser le Beurre (40 g) ramollir à température ambiante pendant 1 heure
18. Une fois le beurre ramolli, crémier le Beurre (40 g) avec le Sucre (40 g), avec une spatule
19. Ajouter les Oeufs (3/4) et mélanger
20. Ajouter la Poudre d'amandes (40 g), l'Extrait d'Amandes amères (Quelques gouttes) et mélanger
21. Etaler cette crème d'amandes sur le fond de tarte
22. Continuer à cuire au four pendant 15 minutes
23. Vous verrez que la crème "gonfle" pendant la cuisson, mais se rétracte après cuisson, laissant assez d'espace à combler avec la Pâte de Rhubarbe
24. Retirer du four et laisser refroidir à température ambiante pendant 30 minutes
25. Réserver au frais pendant 1 heure
26. Sortir la Pâte de Rhubarbe du frais, et fouetter afin de détendre
27. Déposer sur le fond de tarte
28. Étaler et racler à hauteur

Déco

29. Tailler des bandes de Rhubarbe (400 g) à la mandoline, sur une épaisseur de 0,5 cm ou 5 mm
30. Si vous n'avez pas de mandoline, couper des bandes au couteau de 0,5 cm ou 5 mm : ça sera moins régulier, mais c'est tout à fait faisable !
31. Déposer sur une plaque
32. Saupoudrer de Sucre
33. Cuire au four à 160 C (Thermostat 5) pendant environ 8 minutes ou plus : il faut s'assurer que

LA TARTE à LA RHUBARBE DE PHILIPPE CONTICINI

la cuisson est suffisante pour obtenir des bandes de rhubarbe très tendres. Si les bandes ne sont pas tendres, ça sera vraiment désagréable en bouche...

Montage : 1ère solution

34. Je vous montre ici la méthode que j'ai choisie : je plaque les bandes de rhubarbe cuites, en les disposant parallèlement, en les faisant chevaucher, puis j'appuie avec une autre plaque afin de "plaquer" (pour applatir)

35. Avantage de cette méthode : les bandes seront plates (car on appuie pour applatir), pour un meilleur visuel final

36. Inconvénient: C'est plus long !

37. Je congèle afin de faire durcir

38. Je pose un cercle, et je découpe tout ce qui dépasse du cercle (prendre un cercle à pâtisserie ou tout simplement une assiette)

39. Je congèle afin de faire durcir à nouveau

40. Je dépose sur la tarte

Montage : 2ème solution

41. L'autre solution, c'est de poser les bandes sur la tarte directement, puis de découper tout ce qui dépasse (!!)

42. Avantage de cette méthode : C'est rapide !

43. Inconvénient: C'est moins joli, un peu plus rustique, car moins plat

Finition: Nappage

44. Faire chauffer le Nappage neutre (200 g) afin de liquéfier, mais attention que le nappage ne soit pas trop chaud, il doit juste être liquide

45. On peut trouver ce nappage dans le commerce : Pour acheter en ligne, c'est ICI

46. On peut également faire ce nappage : Les recettes sont ICI

47. Napper avec le Nappage neutre (200 g), à l' aide d' un pinceau de cuisine