

# LA TARTE à LA RHUBARBE DE PHILIPPE CONTICINI

## La Recette

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

Une tarte à la rhubarbe au gout puissant avec un visuel magnifique !

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 la recette, 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 la recette, 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 la recette, 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 la recette, 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 la recette, 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 la 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. Il faut réaliser 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. Cuire 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. Étaler 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. Inconvénient: C'est plus long !

36. Je congèle afin de faire durcir

37. Je pose un cercle, et je découpe tout ce qui dépasse (!!)

38. Je congèle afin de faire durcir à nouveau

39. Je dépose sur la tarte

### Montage : 2ème solution

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

41. Avantage de cette méthode : C'est rapide ! Inconvénient: C'est moins joli, un peu plus rustique, car moins plat

### Finition: Nappage

42. 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

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

44. On peut également faire ce nappage : La recette est ICI

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