

LA TARTE RHUBARBE ET FRAISES DE CLAIRE HEITZLER

La Recette

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

Une tarte de saison aux saveurs de Rhubarbe et Fraises, un classique Français sublimé par la talentueuse Claire Heitzler

Chef : Claire Heitzler

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour 2 tartes de 20 cm de diamètre, ou 1 tarte de 28 cm de diamètre

*Pâte

de la Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

*Crème d'Amandes

100 grammes de Beurre

100 grammes de Sucre

2 Oeufs 100 grammes

100 grammes de Poudre d'amandes

*Rhubarbe

400 grammes de Rhubarbe

*Rhubarbe Pochée

500 grammes de Rhubarbe

500 grammes de Pulpe de Fraise 50 Centilitres/500 Millilitres

50 grammes de Sucre

*Décor

300 grammes de Fraises

40 grammes d'Amandes éfilées

Pour 1 tarte de 20 cm de diamètre

*Pâte

de la Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

*Crème d'Amandes

50 grammes de Beurre

50 grammes de Sucre

LA TARTE RHUBARBE ET FRAISES DE CLAIRE HEITZLER

1 Oeuf 50 grammes

50 grammes de Poudre d'amandes

*Rhubarbe

200 grammes de Rhubarbe

*Rhubarbe Pochée

250 grammes de Rhubarbe

250 grammes de Pulpe de Fraise 25 Centilitres/250 Millilitres

25 grammes de Sucre

*Décor

150 grammes de Fraises

20 grammes d'Amandes éfilées

Pour 1 tarte de 18 cm de diamètre

*Pâte

de la Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

*Crème d'Amandes

40,5 grammes de Beurre

40,5 grammes de Sucre

0,8 Oeuf 40 grammes

40,5 grammes de Poudre d'amandes

*Rhubarbe

162 grammes de Rhubarbe

*Rhubarbe Pochée

202,5 grammes de Rhubarbe

202,5 grammes de Pulpe de Fraise 20,25 Centilitres/202,5 Millilitres

20,2 grammes de Sucre

*Décor

121,5 grammes de Fraises

16,2 grammes d'Amandes éfilées

Pour 1 tarte de 23 cm de diamètre

*Pâte

de la Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

*Crème d'Amandes

66,1 grammes de Beurre

66,1 grammes de Sucre

1,3 Oeufs 65 grammes

66,1 grammes de Poudre d'amandes

*Rhubarbe

264,4 grammes de Rhubarbe

*Rhubarbe Pochée

330,6 grammes de Rhubarbe

LA TARTE RHUBARBE ET FRAISES DE CLAIRE HEITZLER

330,6 grammes de Pulpe de Fraise 33,06 Centilitres/330,6 Millilitres

33 grammes de Sucre

*Décor

198,3 grammes de Fraises

26,4 grammes d'Amandes éfilées

Instructions

Une tarte de saison

Cette tarte nécessite Rhubarbe et Fraises : Typiquement des produits de saison que vous trouverez au printemps, d'Avril pour les plus chanceux, jusqu'à Juin/Juillet

Le fond de tarte

1. Préparer la Pâte Sucrée : La recette est ICI
2. Puis filmer au contact avec un film alimentaire étirable et laisser reposer au frais 2 heures minimum
3. Foncer la Pâte Sucrée dans un moule ou, comme sur les photos, dans un cercle à pâtisserie
4. Placer au frais pendant minimum 30 minutes
5. Piquer la Pâte Sucrée
6. Enfourner au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5) pendant 10 minutes

La crème d'amandes

7. Laisser le Beurre (100 g) ramollir à température ambiante pendant 1 heure
8. Une fois le beurre mou, crémer le Beurre (100 g) avec le Sucre (100 g), avec une spatule
9. Ajouter les Oeufs (2) et mélanger
10. Ajouter la Poudre d'amandes (100 g) et mélanger
11. Etaler cette crème d'amandes sur le fond de tarte
12. Pour la Rhubarbe, Claire ne nous le dit pas, mais je préfère éplucher, car la première membrane est souvent trop fibreuse (cela dépend de la rhubarbe que vous avez acheté)
13. Découper des tranches de 1 cm de largeur
14. Déposer dans la tarte, en enfonçant dans la crème d'amandes
15. Continuer de cuire pendant 30 minutes (Claire dit 15 minutes, mais j'ai trouvé que cela n'était pas suffisant)

La Rhubarbe Pochée

16. Pour la Pulpe de Fraise (500 g ou 50 Centilitres/500 Millilitres), j'ai tout simplement mixé des fraises dans un robot à lame ('robot coupe')
17. Verser la Pulpe de Fraise (500 g ou 50 Centilitres/500 Millilitres) et le Sucre (50 g) dans une casserole
18. Porter à ébullition puis baisser le feu
19. Couper la Rhubarbe (500 g) en longues tiges : pas besoin d'éplucher

LA TARTE RHUBARBE ET FRAISES DE CLAIRE HEITZLER

20. Ensuite Claire Heitzler nous dit de former un cercle de papier sulfurisé du même diamètre que votre casserole
21. Déposer dans la casserole. Cela va aider à compoter la rhubarbe
22. Réduire le feu
23. Vérifier la cuisson en plantant une fourchette
24. Dès que la rhubarbe est tendre, retirer du feu
25. Attention ! Il faut que la rhubarbe soit cuite, mais surtout qu'elle ne ramollisse pas ! Si vous laissez trop cuire, elle manquera de tenue, sera trop molle, et vous ne pourrez plus l'utiliser pour la déco (cela m'est arrivé et j'ai dû recommencer !)
26. Sortir alors la rhubarbe pochée et la réserver à température ambiante
27. Prélever alors les 3/4 de la rhubarbe pochée, et mixer : On peut utiliser soit un mixeur plongeant, ou un robot à lame ou également un blender (je ne garde pas le jus de fraise de cuisson)
28. Verser sur les tartes
29. Etaler jusqu'au bord à l'aide d'une spatule coudée

Décoration

30. On est alors prêt pour la finition !
31. Laver les Fraises (300 g) et laisser sécher à température ambiante : pas besoin d'équeuter (car sinon l'eau de lavage rentre dans les fraises)
32. Déposer les fraises sur la tarte
33. Découper le 1/4 de rhubarbe pochée que l'on avait réservée, et la couper en biseaux, puis déposer sur la tarte
34. Déposer les Amandes effilées (40 g)