

LA TARTE RHUBARBE FRAMBOISE

La Recette

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

Une tarte Rhubarbe Framboise, élégante et délicieuse

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour 1 tarte carrée de 20 cm x 20 cm ou 1 tarte ronde de 22 cm de diamètre

*Pâte

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

*Crème d'Amandes

30 grammes de Beurre

30 grammes de Sucre

30 grammes d'Oeufs ou 0,6 Oeuf

30 grammes de Poudre d'amandes

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

*Confit de Rhubarbe Framboise

170 grammes de Purée de Framboise 17 Centilitres/170 Millilitres

380 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

*Les Perles (déco)

180 grammes de Rhubarbe

40 grammes d'Eau 4 Centilitres/40 Millilitres

40 grammes de Sucre

6 grammes de Gélatine ou 2,4 Feuilles de Gélatine

180 grammes de Framboises

40 grammes d'Eau 4 Centilitres/40 Millilitres

40 grammes de Sucre

6 grammes de Gélatine ou 2,4 Feuilles de Gélatine

LA TARTE RHUBARBE FRAMBOISE

Pour 1 tarte carrée de 18 cm x 18 cm ou 1 tarte ronde de 20 cm de diamètre

*Pâte

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

*Crème d'Amandes

24,3 grammes de Beurre

24,3 grammes de Sucre

24,3 grammes d'Oeufs ou 0,4 Oeuf

24,3 grammes de Poudre d'amandes

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

*Confit de Rhubarbe Framboise

137,7 grammes de Purée de Framboise 13,77 Centilitres/137,7 Millilitres

307,8 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

*Les Perles (déco)

145,8 grammes de Rhubarbe

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

32,4 grammes de Sucre

4,8 grammes de Gélatine ou 1,9 Feuilles de Gélatine

145,8 grammes de Framboises

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

32,4 grammes de Sucre

4,8 grammes de Gélatine ou 1,9 Feuilles de Gélatine

Pour 1 tarte carrée de 23 cm x 23 cm ou 1 tarte ronde de 26 cm de diamètre

*Pâte

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

*Crème d'Amandes

39,6 grammes de Beurre

39,6 grammes de Sucre

39,6 grammes d'Oeufs ou 0,7 Oeuf

39,6 grammes de Poudre d'amandes

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

*Confit de Rhubarbe Framboise

224,8 grammes de Purée de Framboise 22,48 Centilitres/224,8 Millilitres

502,5 grammes de Rhubarbe

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

238 grammes de Sucre

1 pincée de Sel

LA TARTE RHUBARBE FRAMBOISE

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

*Les Perles (déco)

238 grammes de Rhubarbe

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

52,8 grammes de Sucre

7,9 grammes de Gélatine ou 3,1 Feuilles de Gélatine

238 grammes de Framboises

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

52,8 grammes de Sucre

7,9 grammes de Gélatine ou 3,1 Feuilles de Gélatine

Instructions

Le confit de Rhubarbe / Framboise

1. Commencer par le confit de Rhubarbe / Framboise : Eplucher puis découper la Rhubarbe (380 g) (jeter les épluchures)
2. Pour la Purée de Framboise (170 g ou 17 Centilitres/170 Millilitres), vous pouvez toujours prendre des fruits et mixer la chair (et de filtrer les pépins), mais le plus pratique (et peut-être plus économique) est d'acheter des purées surgelées. Ici, j'ai pris la marque BOIRON (je recommande également SYCOLY). J'insiste: les purées surgelées sont souvent meilleures que des fruits frais (c'est le cas des marques que j'ai indiqué)
3. Dans une casserole, faire chauffer l'Eau (40 g ou 4 Centilitres/40 Millilitres), le Sucre (180 g) et le Sel (1 pincée)
4. Y ajouter la Rhubarbe (380 g)
5. Cuire et remuer à feu moyen pendant environ 20 minutes
6. Puis Continuer dit de continuer à cuire 30 minutes afin d'épaissir : surveiller
7. Une fois que vous avez obtenu une rhubarbe assez épaisse, sucrée, confite, et légèrement dorée, ajouter la Purée de Framboise (170 g ou 17 Centilitres/170 Millilitres) et cuire 2 minutes à feu moyen
8. Dans un bol rempli d'eau froide, faire ramollir la Gélatine (5 g ou 2 Feuilles de Gélatine)
9. Ajouter au confit Rhubarbe/Framboise chaude
10. Mixer au mixeur plongeant
11. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
12. Réserver au frais

Les 'Perles' déco

13. Pour les perles rouges, faire cuire les Framboises (180 g) avec l'Eau (40 g ou 4 Centilitres/40 Millilitres) et le Sucre (40 g)
14. Faire fondre la Gélatine (6 g ou 2,4 Feuilles de Gélatine) dans un bol à part
15. Une fois le confit obtenu, ajouter la Gélatine (6 g ou 2,4 Feuilles de Gélatine) et mélanger

LA TARTE RHUBARBE FRAMBOISE

16. Verser dans les cavités du moules "silikomart Moule Truffles 5" : Ce moule permet d'obtenir des "billes" ou "perles" de même dimension
17. Pour acheter en ligne, c'est ICI
18. Faire refroidir à température ambiante et placer au congélateur pendant minimum 2 heures : une fois congelées, ces perles seront dures et faciles à démouler
19. Pour les perles claires, faire de même avec la Rhubarbe (180 g) (à éplucher et découper), l'Eau (40 g ou 4 Centilitres/40 Millilitres), le Sucre (40 g) et la Gélatine (6 g ou 2,4 Feuilles de Gélatine)
20. Puis pour les perles "orangées", j'ai mélangé un peu du premier confit framboises (les premières perles) et un peu du confit de rhubarbe (les 2ème perles), pour obtenir une couleur intermédiaire

Le fond de tarte

21. Préparer la Pâte Sucrée Citron Vanille (280 g) de Philippe Conticini : La recette est ICI (Conticini dit de la faire la veille en fait !)
22. Puis filmer au contact avec un film alimentaire étirable et laisser reposer au frais 2 heures minimum
23. Foncer la pâte dans un moule ou, comme sur les photos, dans un cercle à pâtisserie
24. Le cercle à pâtisserie que vous voyez sur les photos est carré : "Cercle à Tarte Perforé De Buyer"
25. Si vous voulez utiliser un cercle ou un moule rond (rond comme un cercle qui se respecte !), j'ai indiqué les équivalences et les proportions plus haut. Je trouve qu'un cercle carré convient mieux pour le résultat esthétique, mais un cercle rond devrait marcher également !!
26. Pour acheter en ligne, c'est ICI
27. Placer au frais pendant minimum 30 minutes, de préférence 2 heures si possible
28. Piquer la pâte avec une fourchette
29. Enfourner au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5) pendant 10 minutes

La crème d'amandes

30. Laisser le Beurre (30 g) ramollir à température ambiante pendant 1 heure
31. Une fois le beurre ramolli, crémier le Beurre (30 g) avec le Sucre (30 g), avec une spatule
32. Ajouter les Oeuf (30 g ou 0,6 Oeuf) et mélanger
33. Ajouter la Poudre d'amandes (30 g), l'Extrait d'Amandes amères (Quelques gouttes) et mélanger
34. Étaler cette crème d'amandes sur le fond de tarte
35. Continuer à cuire au four pendant 15 minutes
36. Vous verrez que la crème "gonfle" pendant la cuisson, mais se rétracte après cuisson, laissant assez d'espace à combler avec le Confit Rhubarbe/Framboise
37. Retirer du four et laisser refroidir à température ambiante pendant 30 minutes
38. Réserver au frais pendant 1 heure
39. Sortir la Pâte de Rhubarbe du frais, et fouetter afin de détendre
40. Déposer sur le fond de tarte
41. Étaler et racler à hauteur

Déco

LA TARTE RHUBARBE FRAMBOISE

42. Démouler les perles congelées. En laissant ces perles assez longtemps au congélateur, ces perles deviennent très dures et permettent un démoulage facile sans déformer les perles.
43. Une fois que vous avez démoulé les perles, il faut aller très vite ! car les perles fondent assez rapidement. Par précaution, je démoule, puis je replace au congélateur pendant 20 minutes
44. Disposer sur la tarte, en alternant les couleurs
45. Afin d'égaliser la hauteur, appuyer délicatement avec une plaque
46. Au départ, ces perles sont un peu "blanchâtres" car elles sont congelées; en décongeant, elles deviennent éclatantes de couleur et brillent comme une tête de moine Franciscain