

# TARTES FINES AUX FRAISES, CONFIT DE RHUBARBE, CRÉMEUX À L'HIBISCUS

*Par Antony Germani, chef du restaurant Un petit cabanon (Marseille)*

## Ingrédients pour 4 personnes

### Pour le confit de rhubarbe :

1 kg net de rhubarbe pelée, effilée et coupée en morceaux  
500 ml d'eau  
250 g de sucre  
1 citron  
13 feuilles de gélatine



- Mélangez l'eau, le sucre et le jus de citron. Faites chauffer jusqu'à atteindre une température de 105 °C, ajoutez la rhubarbe et laissez cuire pendant 45 min à feu doux. Mixez, ajoutez la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau additionnée de glace (une astuce qui permet de récupérer la totalité de la gélatine en évitant qu'elle ne fonde), mixez encore une fois et placez au frais.

Pour le feuilletage : *Celui-ci comprend de la pâte feuilletée et des tuiles caramélisées (vous obtiendrez plus de tuiles que nécessaire avec ces quantités, mais elles se conservent plusieurs jours au frais).*

1 bloc de pâte de feuilletée, faite maison ou achetée chez un bon boulanger  
65 g de beurre  
75 g de sucre  
25 g de glucose\*  
5 g d'eau  
15 g de pectine\*

\*en magasin spécialisé, en ligne ou en épicerie au rayon pâtisserie

# TARTES FINES AUX FRAISES, CONFIT DE RHUBARBE, CRÉMEUX À L'HIBISCUS

*Par Antony Germani, chef du restaurant Un petit cabanon (Marseille)*

- Préparez les tuiles : mettez le beurre, le sucre, le glucose, l'eau et la pectine dans une casserole. Faites chauffer jusqu'à atteindre une température de 108 °C. Laissez refroidir entièrement. Étalez sur deux feuilles de papier sulfurisé et enfournez pour 10 min dans le four préchauffé à 150 °C. Laissez refroidir quelques minutes et découpez des disques d'environ 12 cm avec un emporte-pièce.
- Abaissez la pâte feuilletée et coupez 4 disques de même diamètre. Faites-les cuire entre 2 plaques de cuisson pendant 15 min à 180 °C. Retirez les plaques et laissez cuire 8 min de plus. Laissez refroidir.

## Pour la ganache à l'hibiscus et la finition :

720 ml de crème à 35 % de matière grasse

10 g d'hibiscus en poudre

280 g de chocolat blanc

3 feuilles de gélatine

8 fraises

Un bon vinaigre balsamique (facultatif)

- Faites bouillir la crème avec la poudre d'hibiscus.
- Mettez dans un bol le chocolat haché, ainsi que la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau et de la glace. Quand la crème bout, versez-la dans le bol, laissez fondre le chocolat pendant 20 min et remuez du centre vers l'extérieur pour homogénéiser. Réfrigérez pendant 2 h.

# TARTES FINES AUX FRAISES, CONFIT DE RHUBARBE, CRÉMEUX À L'HIBISCUS

*Par Antony Germani, chef du restaurant Un petit cabanon (Marseille)*

- Pour le dressage, déposez dans chaque assiette une pointe de confit de rhubarbe qui permettra de stabiliser la tarte. Posez un disque de pâte feuilletée, ajoutez le confit de rhubarbe à l'aide d'une poche à douille, puis déposez une tuile. Couvrez de fraises taillées en très fines tranches. Ajoutez enfin une quenelle de ganache formée entre deux cuillères à soupe. N'hésitez pas à verser un trait de vinaigre balsamique au-dessus : il relèvera le goût des fraises et de la rhubarbe.