

TARTE RHUBARBE ET FRAISE

Par Clément Higgins, pâtisseries Bricoleurs de Douceurs (Marseille)

Ingrédients

Sablé breton :

230 g de beurre pommade

100 g de sucre glace

220 g de farine

2 g de fleur de sel



- Mélanger le beurre pommade et le sucre glace. Lorsque les deux ingrédients sont bien mélangés, ajouter la farine et le sel. Mélanger le moins possible, juste le temps que la farine soit incorporée.
- À l'aide d'une douille unie ronde de 14 mm de diamètre, pocher la pâte dans un cercle à tarte de 18 cm de diamètre préalablement graissé. Cuire de 20 à 25 minutes à 170 °C (le sablé doit prendre une couleur légèrement caramel).

Confit de fraise et de rhubarbe :

150 g de fraise

150 g de rhubarbe

50 g d'eau

35 g de sucre

6 g de pectine NH (en épicerie spécialisée ou en ligne)

- Faire compoter la rhubarbe, le sucre et l'eau. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour avoir une compote bien lisse. Mélanger dans un récipient le sucre et la pectine NH, puis verser en pluie dans la compote. Porter à ébullition. Débarrasser et stocker au froid pendant au moins 6 h.

TARTE RHUBARBE ET FRAISE

*Par Clément Higgins, pâtisseries Bricoleurs de
Douceurs (Marseille)*

Ganache montée vanille :

400 g de crème liquide
90 g de chocolat blanc
1,5 feuille de gélatine
2 gousses de vanille

- Ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Gratter la gousse de vanille dans la crème et porter à ébullition. Verser en deux fois sur le chocolat blanc en mélangeant impérativement au fouet après chaque ajout. Ajouter la gélatine bien essorée et mixer au mixeur plongeant. Réserver pendant au moins 6 h au froid.

Rhubarbe pochée :

1 litre d'eau
500 g de sucre
150 g de purée de fraise
3 tiges de rhubarbe

- Couper les extrémités des tiges de rhubarbe et les éplucher à l'aide d'un économètre. Réserver dans un « gastro » (le bac des cuisines et laboratoires pros) ou un plat à gratin. Porter à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter la purée de fraise et verser sur les tiges de rhubarbe. Filmer et laisser une nuit au froid.

Montage :

- Au batteur, monter la ganache vanille en procédant comme pour une chantilly. À l'aide d'une poche munie d'une douille unie ronde de 16 mm de diamètre, pocher des grosses boules de ganache vanille sur le tour de la tarte. Déposer au milieu une belle couche de confit de fraise et de rhubarbe.
- Égoutter la rhubarbe pochée et la tailler en tronçons. Disposer harmonieusement les tronçons de rhubarbe et des fraises coupées en deux au centre de la tarte.