Tarte rhubarbe et frangipane

Ingredients
Pâte à tarte
120g de sucre glace
125g de beurre mou
30g de poudre d'amande
1 oeuf
250g de farine
Crème pâtissière
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
250g de lait
35g de sucre
25g de maïzena
1/2cuillère à café d'arôme vanille
Frangipane
1 oeuf
80g de sucre glace
80g de beurre mou
80g de poudre d'amande
70g de crème pâtissière
Compotée de rhubarbe
300g de rhubarbe
30g d'eau
100g de sucre
1,5feuille de gélatine
Rideau de rhubarbe
6tronçons de rhubarbe
du de sucre

Pâte à tarte

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre glace jusqu' obtention d'une prparation homogne

Verser la poudre d'amande et l'oeuf en continuant de fouetter

Ajouter la farine sans trop travailler la pte, sinon elle sera dure aprs cuisson

Filmer et mettre au frais 1h

Etaler la pte sur 0.4cm d'paisseur et en garnir le moule

Mettre au frais

Crème pâtissière

Porter le lait bullition avec l'arme vanille

Battre l'oeuf, lejaune, la mazena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chaud dessustout en continuant de mlanger.

Ajouter la crme et remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

Filmer et mettre au frais

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Tarte rhubarbe et frangipane

Frangipane

Prchauffer le four 170C

Fouetter ensemble l'oeuf, le beurre mou, la poudre d'amande et le sucre glace jusqu' obtention d'une prparation homogne

Ajouter 70g de crme ptissire (fait dans l'tape prcdente)

Verser sur la pte et enfourner pendant 20 minutes

Compotée de rhubarbe

Mettre tremper la glatine dans de l'eau

Eplucher grossirement la rhubarbe et la dcouper en morceaux

Faire chauffer ensemble les morceaux de rhubarbe, le sucre et l'eau jusqu' obtention d'une compote

Hors du feu ajouter la glatine essore

Verser la prparation sur la tarte cuite

Mettre au frais 1h

Rideau de rhubarbe

Prchauffer le four 170C

Eplucher grossirement la rhubarbe

Couper dans la longueur de fines lamelles l'aide d'une mandoline

Les taler plat en les chevauchant lgrement comme sur la photo

Saupoudrer de sucre

Enfourner environ 10 minutes

Laisser refroidir et mettre au conglateur 30 minutes

Dcouper la forme de votre moule, en vous aidant du moule que vous mettez l'envers sur le rideau

Et dposer dllicatement sur votre tarte

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr