



Tarte rhubarbe et frangipane

Ingredients

Pâte à tarte

120g de sucre glace
125g de beurre mou
1 oeuf
250g de farine
30g de poudre d'amande

Crème pâtissière

1 oeuf
1 jaune d'oeuf
250g de lait
35g de sucre
1/2cuillère à café d'arôme vanille
25g de maïzena

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

Dans le bol mettre le sucre glace et le beurre mou 40s/vitesse 3.

Ajouter la poudre d'amande et l'oeuf 25s/vitesse 3.5

Verser la farine 10s/vitesse 4

Filmer et mettre au frais 1h

Etaler la pâte sur 0.4cm d'épaisseur et en garnir le moule

Mettre au frais

Crème pâtissière

Mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire 7min/90°C/vitesse 4 puis 8s/vitesse 7

Filmer la crème au contact et mettre au frais

Frangipane

Préchauffer le four à 170°C

Dans le bol mettre l'oeuf, le sucre glace, la poudre d'amande et le beurre mou 20s/vitesse 4

Ajouter 70g de la crème pâtissière (fait dans l'étape précédente) 8s/vitesse 3

Verser sur la pâte et enfourner pendant 20 minutes

Compotée de rhubarbe

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau

Eplucher grossièrement la rhubarbe et la découper en morceaux

Dans le bol mettre les morceaux de rhubarbe, l'eau et le sucre 8 minutes/90°C/vitesse 2

Ajouter la gélatine essorée 8s/vitesse 3

Verser la préparation sur la tarte cuite

Mettre au frais 1h

Rideau de rhubarbe

Préchauffer le four à 170°C

Eplucher grossièrement la rhubarbe

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

Les étaler à plat en les chevauchant légèrement comme sur la photo

Saupoudrer de sucre

Enfourner environ 10 minutes

Laisser refroidir et mettre au congélateur 30 minutes

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

Et déposer délicatement sur votre tarte
