

Tarte à la rhubarbe et cardamome

C'est la saison de la rhubarbe, il faut en profiter pour réaliser une délicieuse tarte. Mais je trouve que la plupart du temps ces tartes manquent de panache visuel. C'est pourquoi je vous en propose aujourd'hui une version revisitée pour lui amener une certaine élégance! Je parfume cette tarte à la cardamome car cette épice amène une délicate fraîcheur à la tarte en allégeant son côté sucré.



Tarte à la rhubarbe et cardamome

Ingrédients pour une tarte pour 6 personnes

- une pâte feuilletée de 250 g (commandez en chez votre pâtissier ou encore mieux, faites la vous même: pour

connaitre tous les secret de sa réussite cliquez [ici](#))

Et la petite astuce:

- du mycryo: c'est une poudre 100 % à base de beurre de cacao. Saupoudrée sur vos fonds de tarte juste sorties du four, elle formera une fine barrière étanche qui protégera la pâte de l'humidité des fruits. La tarte restera bien croquante. Vous pouvez en commander en cliquant [ici](#).

Pour la garniture

- 500 g de rhubarbe
- 200 g de sucre muscovado. C'est un sucre brun complet et non raffiné. Il a une forte teneur en mélasse ce qui lui donne un goût particulier. Vous en trouverez dans les épiceries bio.
- une cuillerée à café de cardamome en poudre
- 100 g de crème fraîche liquide
- 45 g de poudre d'amande
- un œuf
- 20 g de sucre

Pour les bandes décoratives en rhubarbe

- 3 belles branches de rhubarbe, les plus droites possible
- quelques gouttes de colorant alimentaire rouge
- 250 ml de sirop de sucre de canne

Pour la meringue:

- 35 g de blancs d'œuf
- 35 g de sucre semoule
- 35 de sucre glace

Matériel spécifique:

- un petit chalumeau de cuisine (facultatif)
- des billes en céramique ou des légumes secs (par exemple

des haricots blancs secs)

- une poche à douille et la douille de votre choix
- un épluche légume large



éplucheur
economie à
lame
oscillante

Préparation

Commencez par la préparation de la rhubarbe.

- Épluchez les tiges de rhubarbe et coupez-les en tronçons d'un centimètre. N'oubliez pas de **réservez trois belles tiges**, les plus droites possible!
- Versez les morceaux de rhubarbe avec le sucre muscovado et la cardamome dans une casserole et cuire à feu moyen pendant 15 mn. N'ajoutez surtout pas de liquide car la rhubarbe rend naturellement de l'eau en cours de cuisson.



Cuire la rhubarbe avec le sucre et la cardamome



La rhubarbe est cuite.

- Égouttez la rhubarbe et réservez le jus dans un bol et les morceaux dans un autre récipient.



Égouttez la rhubarbe

- Taillez les tiges de rhubarbe que vous avez réservées en lanières.



Taillez les tiges de rhubarbe en lanières

- Faites chauffer le sirop. Attention: utilisez une casserole de petit diamètre car il faut que les lamelles soient recouvertes de sirop. Si vous prenez une grande casserole la hauteur du sirop ne sera pas suffisante... A ébullition **ôtez la casserole du feu** et plongez-y la **moitié** des lamelles de rhubarbe. Laissez infuser trois minutes et ôtez délicatement les lanières du sirop pour les allonger sur une assiette en les lissant bien à plat (attention, elles sont fragiles). Remettez le sirop sur le feu en y ajoutant quelques gouttes de colorant rouge. Amenez à ébullition et procédez de la même manière que précédemment avec les reste des lanières. Vous aurez ainsi des lanières claires et des lanières rosées.



Faites chauffer le sirop



Plongez les lanières dans le sirop, hors feu



Lissez les lanières de rhubarbe sur une assiette

- Faites réduire le jus de cuisson de la rhubarbe des 2/3. Il doit être un peu sirupeux. Réservez.



Faites réduire le jus de cuisson de la rhubarbe des 2/3

La pré-cuisson de la pâte feuilletée

- Abaissez la pâte et disposez la dans un moule anti adhésif. Piquez-la à l'aide d'une fourchette.



Piquez soigneusement l'ensemble de la surface à l'aide d'une fourchette

- Recouvrez-la d'une feuille de papier cuisson et versez vos billes de céramiques dessus (ou des légumes secs). Remettez le tout au frais pendant 30 mn. Puis enfournez à 200° pendant 20 mn.



Versez les billes de céramique

- A la sortie du four ôtez les billes et le papier (attention c'est chaud) et saupoudrez régulièrement de mycryo toute la surface de la tarte. Cette opération doit se faire quand le fond de tarte est **bien chaud** pour faciliter la fonte de la poudre de mycryo.



Préparation de la garniture (effectuez cette opération pendant la précuisson de la tarte)

- Mélangez bien tous les ingrédients suivant (100 g de crème fraîche liquide, 45 g de poudre d'amande, un œuf entier, 20 g de sucre).



Mélangez tous les ingrédients

- Versez la préparation dans la tarte précuite.



Versez la préparation dans
la tarte

- Saupoudrez par dessus les morceaux de rhubarbe égouttés.



Saupoudrez des morceaux de
rhubarbe égouttés

- Alternez les bandes sur la tarte de manière harmonieuse.
Enfournez de nouveau pendant 20 mn mais à 180° cette
fois-ci.



Alternez les bandes sur la
tarte

- La tarte est presque terminée: il ne reste plus qu'à la
décorer avec la meringue. Attendez que la tarte ait
refroidi pour la déposer sur un joli plat de service.



La tarte à la rhubarbe à la sortie du four

La meringue et finitions

- Montez les blancs au fouet à faible vitesse. Ajoutez le sucre semoule petit à petit à partir du moment où les blancs ont monté un petit peu et commencé à blanchir. Attention : les blancs ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d'une mousse à raser.



Montez les blancs au fouet

- Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse.



Ajoutez ensuite délicatement
le sucre glace tamisé

- Versez la meringue dans votre poche à douille équipée de la douille que vous avez choisie.



Remplissez votre poche à
douille avec la meringue

- Sortez la tarte du frigo. Décorez le dessus de la tarte avec la meringue.



Tarte à la rhubarbe et

cardamome

- Caramélisez légèrement le dessus avec un petit chalumeau ou passez la tarte sous le grill quelques secondes.



Caramélisez la meringue

Votre tarte est terminée... Proposez le jus de cuisson de la rhubarbe que vous avez fait réduire en accompagnement comme petite sauce. C'est un pur bonheur!



Tarte à la rhubarbe et cardamome



Tarte à la rhubarbe et cardamome

Rhubarbe, brioche et confiture de lait de Florent Ladeyn finaliste Top chef 2013

La rhubarbe est une plante bien connue et utilisée en cuisine dans le Nord de la France mais malheureusement assez oubliée dans d'autres régions et c'est bien dommage car son petit gout

acide équilibre à merveille beaucoup de desserts. Essayez la vous l'adopterez!

Associée dans cette recette avec une crème à la confiture de lait c'est un délice.



Rhubarbe, brioche et confiture de lait

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 500 gr de rhubarbe
- 200 gr de sucre
- une brioche (achetée chez votre pâtissier)
- 120 gr de confiture de lait
- 300 gr de crème liquide entière

La confiture de lait est vendue en épicerie fine mais vous pouvez la faire chez vous extrêmement facilement: il vous suffit d'une boîte de lait concentré (Nestlé pour ne pas le

nommer) et d'une casserole d'eau!

Préparation:

La veille

Pour la confiture de lait:

- Plongez votre boîte de lait concentré (ne l'ouvrez pas) dans une grande casserole d'eau et laissez cuire 2 h à feu doux. Il faut qu'elle soit recouverte par l'eau.



Bien recouvrir la conserve de lait concentré par de l'eau et cuire 1h

- Égouttez la, laissez la refroidir à température ambiante et c'est prêt! Il est difficile de faire plus simple: le lait concentré se sera caramélisé tout seul de manière uniforme à l'intérieur de la conserve. Vous n'avez plus qu'à la déguster ou à la ranger pour une utilisation

ultérieure; cela se conserve aussi bien que du lait concentré non cuit tant que la conserve n'est pas ouverte.

- Je vous conseille d'en faire plusieurs à la fois et de les marquer pour ne pas les confondre avec des conserves de lait concentré non cuites.



Votre confiture de lait est prête! Elle a une belle couleur dorée.

Le jour même

- Épluchez les tiges de rhubarbe et réservez en deux de côté.



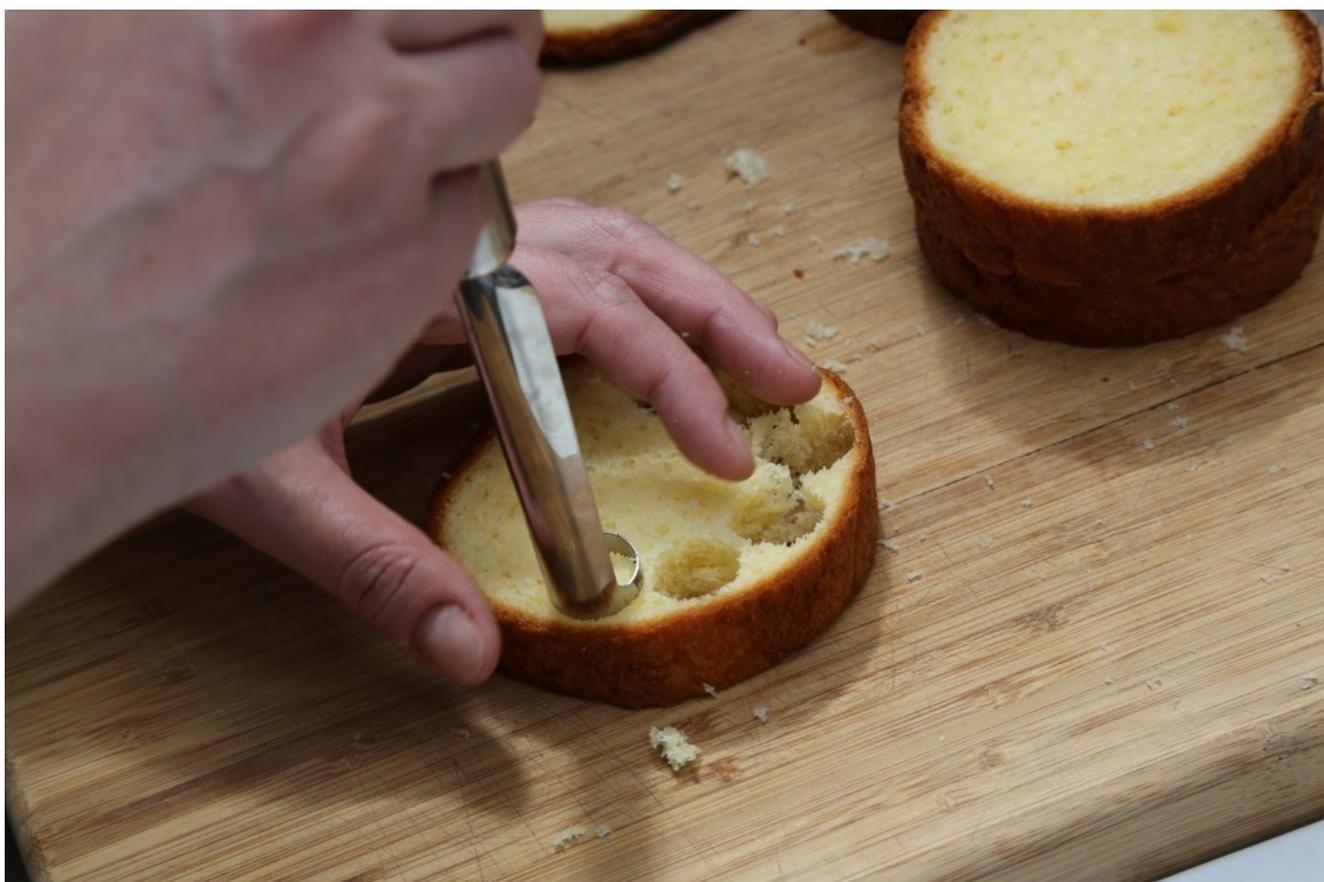
Épluchez la rhubarbe

- Coupez les deux tiges réservées en tronçons de 8 cm de long et taillez les à la mandoline dans le sens de la longueur pour en faire de fines lamelles que vous allez mettre à tremper 1 bonne heure dans un bol d'eau froide avec des glaçons pour leur donner du croquant. Elles vont » friser » c'est à dire s'enrouler sur elles-mêmes.
- Coupez les tiges restantes en petits tronçons d'un centimètre. Versez les dans une casserole avec le sucre. Ne rajoutez pas d'eau: la rhubarbe en rendra suffisamment pendant la cuisson. Mélangez bien l'ensemble et faire compoter à feu doux 30 à 40 mn. Réservez au frais.



Bien mélanger rhubarbe et sucre

- S'il vous reste de trop de cette compote, elle remplace très agréablement une confiture au petit déjeuner...
- Découpez la brioche en tranche et à l'aide d'un vide pomme taillez des petits tubes à l'intérieur.



Taillez des petits tubes



Découpe terminée de la brioche

- Disposez les chutes de brioches sur une plaque recouverte de papier cuisson et passez au four à 120° pour les dorer et les sécher. A la sortie du four écrasez les de manière à faire un crumble.



Écrasez les parures des brioches sorties du four

- Dans un bol versez la confiture de lait ainsi qu'un peu de crème liquide et bien mélangez pour détendre un peu la confiture de lait.



Détendez la confiture de lait avec une peu de crème liquide

- Fouettez la crème restante à la main ou au robot pour la monter en chantilly ; y ajouter la confiture de lait détendue et fouettez de nouveau.
- Versez ce mélange dans une poche à douille et réservez au frais.

Dressage:

- Dans chaque assiette dressez une belle cuillerée de compote de rhubarbe et avec la poche à douille dressez

un dôme de crème à la confiture de lait au dessus.



Dressez la confiture de lait au dessus de la compote de rhubarbe

- Saupoudrez de crumble de brioche



Saupoudrez de crumble de brioche

- Ajoutez harmonieusement quelques petits tubes de brioche et les lamelles » frisées » de rhubarbe crue.



Disposez harmonieusement petits morceaux de brioche et lamelles de rhubarbe crues

Merci encore à Florent pour sa gentillesse, son écoute, sa bonne humeur et son humour!

