

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 légumes large



éplucheur
economy 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

sucré 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