# Tartelette « Fleur de pommier » au cœur rhubarbe et framboise

C’est la saison de la rhubarbe et j’ai eu envie de la marier à la pomme et la framboise en façonnant ces jolies tartelettes fleurs. Outre un visuel très floral, ces tartelettes sont une ode à la gourmandise. Vous me donnerez des nouvelles de ce beau dessert printanier!

Tartelette « Fleur de pommier » au cœur rhubarbe et framboise

## Ingrédients (pour environ 20

# tartelettes)

- 300 g de pâte feuilletée. Vous pouvez l’acheter dans le commerce mais maison elle est meilleure! Pour connaitre tous les secrets et la recette de la pâte feuilletée cliquez ici.
- 250 g de rhubarbe
- 100 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 qui rappelle la réglisse. Vous en trouverez dans les épiceries bio.
- une cuillerée à café rase de cardamome en poudre
- 70 g de framboises
- éventuellement quelques gouttes de colorant alimentaire rouge
- 40 g de beurre
- deux cuillérées à soupe de gelée de coing ou d’abricot
- sucre semoule
- du sucre neige:  c’est un sucre qui a l’apparence du sucre glace, mais il résiste à l’humidité et il ne se dissout pas sur la surface des gâteaux. Vous pouvez en trouver en magasin spécialisé pâtisserie ou en cliquant sur la photo ci-dessous:

Sucre décor, sucre neige, Neige décor - La boutique des pâtissiers

# Matériel

- des moules à tartelette en silicone d’environ 7 cm de diamètre.Vous en trouverez en cliquant ici.

Vous en trouverez en cliquant

- un emporte pièce rond de 9 cm de diamètre. Si vous pâtissez ou cuisinez beaucoup n’hésitez pas à vous équiper d’un lot d’emporte pièces de différents diamètres. C’est très utile! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Städter 009073 Lot de 14 emporte-pièce en fer-blanc de 2,5 à 10,5 cm

- moules à demi sphère de 3 cm de diamètre. Vous en trouverez en cliquant ici.

- une cuillère parisienne

Faringdon Double cuillère à Pommes Parisienne

- une mandoline pour obtenir des tranches de pomme fines et régulières

MASTRAD – Mandoline Multilames – 3 Râpes et 5 Lames Acier Inoxydable – Facile D’utilisation – Confort & Sécurité – 1 Poussoir – Coloris Noir

# Préparation

Il va falloir congeler le cœur de rhubarbe framboise: donc commencez la préparation rhubarbe framboise la veille ou le matin pour l’après midi.

- Épluchez les tiges de rhubarbe et coupez-les en tronçons d’un centimètre.
- Versez les morceaux de rhubarbe avec le sucre muscovado et la cardamome dans une casserole et cuire à feu moyen pendant 15 à 20 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 (pressez-la bien) dans une écumoire et réservez d’un côté le jus dans une casserole et dans une autre casserole les morceaux devenus compote.

- Remettez la rhubarbe à chauffer et ajoutez les framboises. Amenez à ébullition et stoppez le feu. Laissez refroidir quelques minutes. Mixez la compote

pour la lisser.Puis passez la compote obtenue au travers d’un tamis pour ôter tous les petits pépins de framboises qui pourraient être désagréables à la dégustation… Au besoin rajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire rouge pour rehausser la couleur.

Passez la compote au travers d’u tamis

La compote rhubarbe framboise est bien lisse

- Moulez la compote dans les demi sphères. Puis congelez.

Moulez la compote dans les demi sphères

- Découpez la pâte feuilletée en cercle à l’aide de l’emporte pièce.

Découpez la pâte feuilletée en cercle à l’aide de l’emporte pièce

- Déposez les fonds de tarte dans les moules.

Déposez les fonds de tarte

dans les moules

- Piquez le fond des tartelettes à l’aide d’une fourchette. Mettez au frais le temps de préparer les pommes.

Piquez le fond des tartelettes à l’aide d’une fourchette

- Lavez les pommes puis coupez-les en deux et évidez-en le centre à l’aide d’une cuillère parisienne.

Coupez les pommes en deux et évidez le centre à l’aide d’une cuillère parisienne

- Coupez les pommes finement à l’aide de la mandoline.

Coupez les pommes finement à l’aide de la mandoline

- Faites chauffer le jus de cuisson de la rhubarbe que vous avez réservé en rajoutant 40 g de beurre.

Faites chauffer le sirop en rajoutant 40 g de beurre

- Trempez les tranches fines de pomme dans le jus chaud mais pas bouillant. Laissez infuser deux ou trois minutes. Les tranches vont ramollir et vous pourrez alors les mouler plus facilement.

Trempez les tranches fines de pomme dans le sirop chaud

- Taillez au fur et à mesure les tranches de pomme en deux **sans séparer les deux moitiés complètement**.

Taillez les tranches de pomme

- Disposez les tranches de pomme dans les tartelettes (en faisant se chevaucher les deux moitiés des tranches). Complétez chaque fond de tartelette de manière à former une fleur. Puis repassez un peu de jus de sur chaque tartelette avec un pinceau et saupoudrez de sucre **semoule**.

Disposez les tranches de pommes dans les tartelettes

Formez une fleur à l’aide des tranches de pomme

- Enfournez à 180° pendant 25 mn environ.

Les tartelettes sont prêtes à être enfournées

- Les tartelettes cuites, faites fondre deux cuillerées à

soupe de gelée de coing dans un peu d’eau. Quand le mélange est bien liquide ôtez-le du feu.

Faites fondre deux cuillerées à soupe de gelée de coing dans un peu d’eau

La gelée doit être bien liquide

- A l’aide d’un pinceau passez la gelée liquide sur les tartelettes à la sortie du four: elles auront alors un aspect bien brillant.

A l’aide d’un pinceau passez la gelée liquide sur les tartelettes

A l’aide d’un pinceau passez la gelée liquide sur les tartelettes

- Quand les tartelettes sont refroidies, disposez une demi sphère congelée de compote rhubarbe framboise au centre de chaque tartelette.

Puis disposez les demi

sphères de compote rhubarbe framboise

- Puis à l’aide d’une petite cuillère saupoudrez du sucre **neige** tout autour de la demi sphère de compote.

Puis à l’aide d’une petite cuillère saupoudrez du sucre neige tout autour de la demi sphère de compote

Et après une heure (le temps que les demi sphères décongèlent) on se régale!

Tartelette « Fleur de pommier » au cœur rhubarbe et framboise

Tartelette « Fleur de pommier » au cœur rhubarbe et framboise

Tartelette « Fleur de pommier » au cœur rhubarbe et framboise