

Tarte à la rhubarbe

Recette familiale basée sur une pâte sablée de type streusel et une crème pâtissière, très équilibrée et complexe en goûts.

La rhubarbe se prépare la veille pour lui laisser le temps de dégorger. Façonnez la pâte à tarte la veille ou plusieurs heures avant pour laisser au beurre le temps de refroidir et de figer. La crème pâtissière peut aussi se réaliser à l'avance ou avant d'enfourner. Vous pouvez faire des associations avec moitié fraises et rhubarbes ou pommes acidulées et rhubarbes ou tout autre fruit acidulé.



Ingrédients pour la rhubarbe :

- 1,1 à 1,2 kg de rhubarbe fraîche pour en obtenir environ 900 g épluchée et découpée,
- 100 g de sucre de canne blond en semoule.

Ingrédients pour la pâte à streusel pour un moule à tarte de 28 cm :

- 200 g de farine de blé tous usages de type T65,
- 100 g de beurre mou (20°),
- 70 g de sucre de canne blond en semoule,
- 1 œuf moyen (environ 55 g avec sa coquille) à température ambiante,
- 3 g de levure chimique (1 cuillère à café rase) ou 30 g d'amande en poudre.
- Une dizaine de grammes d'amidon de maïs (maïzena) ou de fécule de pomme de terre ou de chapelure, ou 20 g de semoule fine de blé dur.

Ingrédients pour la crème pâtissière :

- 330 g de lait,
- 16 g de maïzena,
- 16 g de farine de blé,
- 55 g de sucre de canne blond en semoule,
- 40 g de jaunes d'œufs (2 jaunes),
- 2 à 3 g (1 petite cuillère à café) de vanille en poudre, ou 5 ml (1 cuillère à café) d'extrait de vanille liquide.
- 5 cl (50 g) de jus réduit de rhubarbe (voir la recette ci-dessous).

Déroulé de la recette :

Pâte à streusel

Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre en semoule et la poudre à lever ou l'amande en poudre (l'un ou l'autre vont affaiblir la liaison de la pâte qui ne sera pas dure mais friable). Ajouter le reste des ingrédients de la pâte, l'œuf et le beurre mou. Mélanger à la main ou avec un pétrin ou un robot pour une consistance homogène. La pâte fera des grumeaux pendant quelques minutes puis passera vite d'un état friable à un état homogène. Façonner ce type de pâte friable est difficile. Voici une méthode simple. Déposer une feuille de papier cuisson d'environ 40 cm de côté. Fariner la feuille, avec un rouleau à pâtisserie, former un cercle de pâte d'environ 32 cm de diamètre. Couvrir la pâte d'un film plastique et entreposer au réfrigérateur 20 minutes ou plus, pour la durcir un peu. La pâte se conserve 2 jours au réfrigérateur.

Rhubarbe

Nettoyer et éplucher la rhubarbe, la couper en tronçons d'environ 2 cm³, la déposer dans un grand saladier, verser le sucre et mélanger. Puis, transférer la rhubarbe dans un égouttoir, le poser dans le grand saladier pour récupérer le jus. Couvrir l'égouttoir et laisser dégorger toute une nuit (ou entre 3 à 12 heures).

Récupérer l'eau de la rhubarbe. S'il y a plus de 5 cl, verser le jus dans une casserole, monter à ébullition et faire réduire le jus jusqu'à cette quantité sur feu moyen-fort (6/10). Pour réduire l'eau de moitié, environ une quinzaine de minutes d'ébullition sera nécessaire. Attention, s'il n'y a plus d'eau, cela formera un caramel (avec des bulles plus grosses et épaisses, et un jus qui devient sombre), il faudra s'arrêter avant.

Crème pâtissière

Dans un bol, mélanger au fouet les jaunes d'œufs et le sucre moins d'une minute, puis incorporer la farine et la maïzena pour obtenir un mélange homogène. Chauffer le lait à feu moyen (5/10). Verser le lait chaud doucement dans le bol de préparation, mélanger au fouet pour diluer. Remettre le tout dans la casserole et, sans arrêter de remuer au fouet, chauffer sur feu moyen-fort (7/10) jusqu'à un début d'ébullition et éteindre aussitôt le feu. Hors du feu, continuer à mélanger. La crème s'épaissit rapidement en 2 minutes. Incorporer le jus réduit de rhubarbe à la fin.

Si vous préparez la crème à l'avance, couvrir une assiette creuse (assiette à soupe) d'un film alimentaire de 50 cm de long sur 30 cm de large, versez la crème chaude dessus et recouvrir de film alimentaire en contact avec la crème (comme une poche) pour qu'elle ne refroidisse pas à l'air et ne forme pas une croûte. La crème se conserve jusqu'à une semaine au réfrigérateur dans sa poche à l'abri de l'air.

Assemblage et cuisson

Verser la crème pâtissière dans le grand saladier avec la rhubarbe et mélanger soigneusement.

Sortir la pâte à tarte du réfrigérateur, si elle est restée plusieurs heures, la laisser 5 à 10 minutes dehors pour qu'elle prenne un peu de température et se ramollir. Elle doit avoir une souplesse moyenne entre dur et souple. Déposer la pâte dans le moule en lui donnant sa forme. Retirer le film plastique. Piquer le fond de tarte avec plusieurs coups de fourchette. Saupoudrer le fond de la tarte d'une fine couche d'amidon de maïs (maïzena) ou de fécule de pomme de terre ou de chapelure ou de semoule fine ou de farine pour absorber le jus de la rhubarbe qui va dégorger lors de la cuisson. Enfin, verser dans le moule le mélange rhubarbe et crème pâtissière.

Préchauffer le four. Cuire au four à 180° (convection) ou 160° (chaleur tournante) pendant 40 à 45 minutes environ. Le dessus de la tarte et la crème doivent commencer à colorer. Laisser refroidir le gâteau pour que le beurre de la pâte redevienne un peu dur et démouler complètement le gâteau. Il se déguste le jour même et se garde 2 jours au réfrigérateur.