

Tarte à la rhubarbe

Recette familiale basée sur une pâte sablée de type streusel et une crème pâtissière.

La rhubarbe se prépare la veille pour lui laisser le temps de dégorger. Préparer la pâte à tarte la veille ou plusieurs heures avant pour laisser au beurre le temps de refroidir et de figer, et la crème pâtissière se prépare avant d'enfourner ou peu se réaliser à l'avance.

Ingrédients pour la rhubarbe :

- 1,1 à 1,2 kg de rhubarbe fraîche (pour obtenir environ 900 g de rhubarbe 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,
- 4 g de levure chimique (1 cuillère à café rase) ou 30 g d'amande en poudre.
- Une dizaine de gramme d'amidon de maïs (maïzena) ou de fécule de pomme de terre ou de chapelure.

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),
- 4 à 5 g (1 cuillère à café un peu bombée) de vanille en poudre,
- 5 cl (50g) de jus réduit de rhubarbe (voir la recette ci-dessous).

Déroulé de la recette :

Pâte à streusel

Dans un grand bol, mélanger la farine 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, le sucre en semoule, l'œuf et le beurre mou. Mélanger 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.

Fariner le plan de travail, avec un rouleau à pâtisserie, former un cercle de pâte d'environ 20 cm de diamètre. Envelopper la pâte d'un film plastique et entreposer au réfrigérateur toute la nuit ou plusieurs heures. 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. Couvrir le saladier et laisser dégorger toute une nuit (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. 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, la laisser 5 à 10 minutes dehors pour qu'elle prenne un peu de température et se ramollir. Fariner le plan de travail et former un cercle de 35 cm de diamètre environ avec le rouleau à pâtisserie.

Beurrer et fariner le moule à tarte et déposer la pâte dedans. 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 farine pour absorber le jus de la rhubarbe qui va dégorgier lors de la cuisson. Enfin, verser dans le moule 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.