

Tarte rhubarbe, fraise, amande {Claire Heitzler}

Pour 6-8 personnes

450g de [pâte sucrée](#)

Crème d'amande

50g de *beurre mou*

50g de *sucré*

1 *œuf*

50g de *poudre d'amande*

100g de *rhubarbe*

Marmelade de rhubarbe

300g de *rhubarbe*

200g de *fraise*

50g d'*eau*

200g de *sucré*

Décor

100g de *fraise*

80g de *rhubarbe*

Amandes effilées

1 *cuil à café de nappage neutre*

Matériel: un *cercle* ou un *plat à tarte* de 28cm de *diamètre*.

Commencez par la marmelade de rhubarbe : Lavez et coupez les tiges de rhubarbe en longs tronçons de 5-6cm de long.

Faites un jus de fraise en mixant les 200g de fraises crues et équeutées avec 50g d'eau.

Versez le jus de fraise dans une casserole et portez-le à ébullition. Ajoutez la rhubarbe et le sucre dans la casserole et laissez cuire 20 minutes jusqu'à la formation d'une marmelade (faites le test de la goutte : déposez une goutte de marmelade sur une assiette froide elle doit se figer rapidement). Mixez et laissez refroidir.

Préparez la pâte sucrée et laissez-la reposer 1 heure au frigo.

Préchauffez le four à 160°C.

Étalez la pâte et disposez-la dans un moule ou un cercle de 28cm de diamètre, piquez-la et faites-la cuire à blanc à 160°C pendant 15 minutes.

La crème d'amande: travaillez le beurre en pommade, ajoutez le sucre et mélangez avant d'incorporer l'œuf et la poudre d'amande. Étalez cette crème sur le fond de tarte précuit.

Lavez et coupez la rhubarbe en petits tronçons de 0.5cm de long et déposez-les sur la crème d'amande. Enfourez à 200°C pour encore 10 minutes de cuisson.

Décor: Préchauffez le four à 160°C.

Coupez les 80g de rhubarbe en tronçons de 2-3cm recoupez-les en deux dans l'épaisseur puis retaillez les biseaux dans la longueur, déposez-les sur une plaque de four et faites-les cuire à 160°C pendant 8-10 minutes. Laissez refroidir.

Quand la marmelade est froide étalez-la sur le fond de tarte refroidi, lissez-la et décorez avec les fraises coupées en 4, les biseaux de rhubarbe et les amandes effilées.

Faites chauffer le nappage neutre quelques secondes au micro-ondes pour le liquéfier et badigeonnez-le sur les fruits avec un pinceau. Laissez prendre au frigo.