

# *Tarte fraise-rhubarbe au thym et noisette*

## *Pour 8 tartelettes*

### *Pâte sablée*

*150g de beurre mou*

*32g de poudre d'amandes*

*92g de sucre glace*

*1 œuf*

*250g de farine*

*1 pincée de sel*

### *Crème d'amande*

*1 œuf*

*80g de poudre de noisette*

*60g de beurre*

*30g de farine*

*30g sucre*

*1 cuil à café rase de thym séché*

### *Panna cotta*

*250g de crème*

*1 feuille de gélatine*

*1 cuil à café de vanille liquide*

*1 cuil à soupe de sucre*

### *Compotée de rhubarbe*

*200g de rhubarbe*

*2 cuil à soupe de sucre*

### Chantilly fraise

200g de fraises fraiches

2 cuil à café de sucre

180g de crème

180g de mascarpone

### Finitions

1 vingtaine de fraise

Thym séché

Pâte sablée: mélangez le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amande et la farine, vous devez obtenir un mélange sableux. Incorporez l'œuf et le sel. Quand la pâte est lisse et homogène formez une boule, filmez-la et laissez reposer au moins deux heures au frais, voir une nuit.

Crème de noisette: mélangez le sucre et l'œuf, incorporez le beurre mou, la poudre de noisette, le thym séché et la farine. Mélangez et réservez.

Étalez la pâte et foncez les moules, réservez au frais pendant 30 minutes.

Préchauffez le four, piquez les fonds de tarte, répartissez la crème d'amande sur le fond de tarte et enfournez à 180°C pendant 10-15 minutes selon votre four.

Laissez refroidir.

Panna cotta vanille: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole portez la crème à frémissement avec le sucre et la vanille liquide, incorporez la gélatine essorée, mélangez pour bien la dissoudre et versez dans les moules à muffins, laissez refroidir avant de les réserver au congélateur pendant 2 heures au moins.

Compotée de rhubarbe: Lavez et coupez la rhubarbe en morceaux.

Dans une casserole faites cuire les morceaux de rhubarbe avec le sucre à feu moyen, en remuant de temps en temps et ce jusqu'à obtenir une compote de rhubarbe. Étalez cette compotée sur les fonds de tarte.

Chantilly fraise: Lavez et coupez les fraises en morceaux, faites-les cuire dans une casserole avec le sucre, mixez-les pour obtenir un coulis et réservez au frais.

Quand le coulis de fraises est bien froid fouettez la crème avec le mascarpone, quand vous avez obtenu une chantilly bien ferme ajoutez le coulis de fraise et donnez quelques tours de

fouet. Versez cette chantilly dans une poche à douille munie d'une douille cannelée de 8mm de diamètre. Réservez au frais le temps de préparez les tartelettes.

Montage: Sortez les panna cotta du congélateur, démoulez-les et déposez-en une sur chaque fond de tarte en les enfonçant légèrement dans la compotée de rhubarbe.

Lavez et séchez les fraises, équeutez-les et coupez-les en quatre puis disposez-les autour des panna cotta. Pour finir, pochez la chantilly fraise au centre des fraises et saupoudrez de thym séché.