

Tarte Fraises-rhubarbe



Ingrédients pour une tarte de 26 cm :

Pain de Gêne à la pistache :

75g de beurre, 1 cuillère à soupe de pâte de pistache, 5 œufs, 45g de farine, 240g de pâte d'amande à 50%

Compotée de rhubarbe vanillée :

400g de rhubarbe, 40g de cassonade, 1 gousse de vanille, 2 feuilles de gélatine

Crème fouettée mascarpone-vanille (recette d'Amaury « Qui sera le prochain grand pâtissier »):

25g +125g de crème fleurette, 1/3 de gousse de vanille, 25g de sucre, 1 feuille de gélatine, 75g de mascarpone

250g de fraises

Préparation :

Compotée de rhubarbe vanillée :

Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Cuire la rhubarbe avec le sucre et les graines de la gousse de vanille jusqu'à l'obtention d'une compote. Ajouter la gélatine essorée et bien mélanger. Couler dans des petites empreintes demi-sphères et réserver au congélateur.

Pain de Gênes :

Fondre le beurre, et ajouter la pâte de pistache. Dans un saladier mélanger les œufs et la farine, Mixer la pâte d'amande avec le beurre fondu pour la détendre. Incorporer ce mélange au mélange œufs-farine. Verser dans un moule à manquer beurré et cuire 20-25mn dans le four préchauffé à 180°C. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Chantilly mascarpone-vanille :

Chauffer 25g de crème avec $\frac{1}{4}$ de gousse de vanille et 25g de sucre. Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée. Détendre le mascarpone avec la crème vanillée chaude et ajouter 125g de crème liquide. Placer au frais et monter au batteur quand la crème est bien froide.

Montage :

Recouper légèrement les bords du pain de Gênes, c'est plus joli ! Déposer quelques demi-sphères de rhubarbe puis le crème fouettée à la poche à douille (grosse douille cannelée), disposer ensuite les fraises coupées en cubes. Décorer de quelques pistaches concassées.

