

Gâteau à la rhubarbe comme à Chardonne

Une autre recette de tarte à la rhubarbey, c'est [ICI](#).

Recette pour une plaque à gâteau traditionnelle de Ø 26/28 cm

Ingrédients pour la pâte brisée (env. 400 g)

200 g de farine blanche, type 550

50 g de beurre

50 g de saindoux

1 pincée de sel

20 g de sucre

1 jaune d'œuf + eau = 70 g

- Débiter le beurre froid et le saindoux froid en petits cubes.
- Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre et le sel, ajouter le beurre et le saindoux et frotter le mélange entre vos doigts pour en faire une masse sablonneuse.
- Battre l'œuf avec l'eau et verser sur la farine puis continuer à mélanger jusqu'à ce que la pâte se soit formée.
- Une fois la pâte bien amalgamée, la fraiser 4 à 5 fois pour la rendre parfaitement homogène.
- Former une boule puis l'aplatir un peu pour en faire une rondelle d'environ 12 cm de diamètre. L'emballer dans un film alimentaire et la réfrigérer au minimum 1 heure.
- Abaisser la pâte à 3 mm et foncer une plaque à gâteau beurrée ou recouverte d'une feuille de papier cuisson puis la réserver au froid en attente de la préparation de la garniture.

Ingrédients pour la garniture

500 g de fines tiges de jeune rhubarbe

50 g de sucre ou de cassonade

10 g de sucre vanillé

30 g de poudre d'amandes

1 petit verre (7 cl) de vin blanc de Chardonne (chasselas)

10 g de fécule de maïs (Maïzena)

30 g de beurre

- Préchauffer le four à 180°C
- Découper les tiges de rhubarbe en petits tronçons. Si la rhubarbe est vraiment jeune, il n'est pas nécessaire de l'éplucher, votre gâteau sera ainsi paré d'une belle couleur rouge.
- Reprendre la plaque de pâte puis en piquer généreusement le fond avec les dents d'une fourchette.
- Saupoudrer le fond de la tarte avec la poudre d'amande et répartir la rhubarbe par-dessus.
- Saupoudrer ensuite la rhubarbe avec 30 g du sucre ainsi que le sucre vanillé.
- Enfourner la tarte pour environ 20 minutes.
- Pendant ce temps, délayer la fécule de maïs dans le vin blanc.
- Après 20 minutes, sortir rapidement le gâteau du four, verser le vin blanc et saupoudrer avec le restant du sucre (20 g).
- puis pour terminer avec le beurre en petits cubes.
- Remettre au four et poursuivre la cuisson pour encore 20/25 minutes jusqu'à belle coloration.
- A la sortie du four, laisser refroidir 5 à 10 minutes avant de démouler puis laisser refroidir sur une grille.