



## Tarte rhubarbe et frangipane

### Ingredients

#### Pâte à tarte

120g de sucre glace  
125g de beurre mou  
30g de poudre d'amande  
1 oeuf  
250g de farine

#### Crème pâtissière

1 oeuf  
1 jaune d'oeuf  
250g de lait  
35g de sucre  
25g de maïzena  
1/2cuillère à café d'arôme vanille

#### Frangipane

1 oeuf  
80g de sucre glace  
80g de beurre mou  
80g de poudre d'amande  
70g de crème pâtissière

#### Compotée de rhubarbe

300g de rhubarbe  
30g d'eau  
100g de sucre  
1,5feuille de gélatine

#### Rideau de rhubarbe

6tronçons de rhubarbe  
du de sucre

### Pâte à tarte

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre glace jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Verser la poudre d'amande et l'oeuf en continuant de fouetter

Ajouter la farine sans trop travailler la pâte, sinon elle sera dure après cuisson

Filmer et mettre au frais 1h

Etaler la pâte sur 0.4cm d'épaisseur et en garnir le moule

Mettre au frais

### Crème pâtissière

Porter le lait à ébullition avec l'arôme vanille

Battre l'oeuf, le jaune, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Ajouter la crème et remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Filmer et mettre au frais



## Tarte rhubarbe et frangipane

### Frangipane

Préchauffer le four à 170°C

Fouetter ensemble l'oeuf, le beurre mou, la poudre d'amande et le sucre glace jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Ajouter 70g de crème pâtissière (fait dans l'étape précédente)

Verser sur la pâte et enfourner pendant 20 minutes

### Comptée de rhubarbe

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau

Eplucher grossièrement la rhubarbe et la découper en morceaux

Faire chauffer ensemble les morceaux de rhubarbe, le sucre et l'eau jusqu'à obtention d'une comptée

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Verser la préparation sur la tarte cuite

Mettre au frais 1h

### Rideau de rhubarbe

Préchauffer le four à 170°C

Eplucher grossièrement la rhubarbe

Couper dans la longueur de fines lamelles à l'aide d'une mandoline

Les étaler à plat en les chevauchant légèrement comme sur la photo

Saupoudrer de sucre

Enfouner environ 10 minutes

Laisser refroidir et mettre au congélateur 30 minutes

Découper à la forme de votre moule, en vous aidant du moule que vous mettez à l'envers sur le rideau

Et déposer délicatement sur votre tarte