

Tarte rhubarbe et frangipane

Ingredients
Pâte à tarte
120g de sucre glace
125g de beurre mou
1 oeuf
250g de farine
30g de poudre d'amande
Crème pâtissière
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
250g de lait
35g de sucre
1/2cuillère à café d'arôme vanille
25g de maïzena
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

Dans le bol mettre le sucre glace et le beurre mou 40s/vitesse 3.

Ajouter la poudre d'amande et l'oeuf 25s/vitesse 3.5

Verser la farine 10s/vitesse 4

Filmer et mettre au frais 1h

Etaler la pte sur 0.4cm d'paisseur et en garnir le moule

Mettre au frais

Crème pâtissière

Mettre tous les ingrdients dans le bol et cuire 7min/90C/vitesse 4 puis 8s/vitesse 7

Filmer la crme au contact et mettre au frais

Frangipane

Prchauffer le four 170C

Dans le bol mettre l'oeuf, le sucre glace, la poudre d'amande et le beurre mou 20s/vitesse 4

Ajouter 70g de la crme ptissire (fait dans l'tape prcdente) 8s/vitesse 3

Verser sur la pte et enfourner pendant 20 minutes

Compotée de rhubarbe

Mettre tremper la glatine dans de l'eau

Eplucher grossirement la rhubarbe et la dcouper en morceaux

Dans le bol mettre les morceaux de rhubarbe, l'eau et le sucre 8 minutes/90C/vitesse 2

Ajouter la glatine essore 8s/vitesse 3

Verser la prparation sur la tarte cuite

Mettre au frais 1h

Rideau de rhubarbe

Prchauffer le four 170C

Eplucher grossirement la rhubarbe

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

Les taler plat en les chevauchant lgrement comme sur la photo

Saupoudrer de sucre

Enfourner environ 10 minutes

Laisser refroidir et mettre au conglateur 30 minutes

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

Et dposer dllicatement sur votre tarte