

Tarte à la fraise-rhubarbe

Salut les gourmands!

Voilà enfin ma recette de la tarte à la fraise-rhubarbe! :o)

Ben oui c'est la saison des fraises et de la rhubarbe et les deux parfums mélangés sont juste incroyables! Alors profitons-en tant que nous en avons! Voilà donc ma jolie tarte.

Pour réaliser cette tarte pour environ **10 personnes**, il vous faudra :

Biscuit moelleux

- 335gr de rhubarbe
- 185gr de fraises
- 100gr de sucre
- 100gr de beurre
- 1 càc d'arôme vanille
- 11gr de poudre à lever
- 4 œufs
- 180gr de farine

Compotée

- 70gr de mélange fraise/rhubarbe
- 10gr de sucre
- 20gr d'eau

Crème diplomate

- 2 feuilles de gélatine
- 40gr de jaunes d'œufs (2 œufs)
- 50gr de sucre
- 20gr de maïzena
- 200gr de lait
- 180gr de crème entière

Décoration

- 1kg de fraises
- Quelques feuilles de menthe



Nous allons commencer par couper les fruits.

Coupez **335gr de rhubarbe** en petites rondelles de **0.5 cm** environ. Je ne pèle jamais ma rhubarbe, à moins qu'elle soit trop filandreuse... Mais si quand vous la coupez, elle se coupe sans souci et sans faire trop de fils, alors pas besoin de la peler. :o)

Coupez ensuite **185gr de fraises** en petits dés de 0.5 cm également.

Versez les fraises et la rhubarbe dans un bol, mélangez les deux fruits ensemble à la cuillère.

Ajoutez **50gr de sucre** et mélangez à nouveau pour que le sucre soit bien mélangé aux fruits. Puis pesez **70gr du mélange** et réservez-le dans un petit bol à part (on en aura besoin pour notre compotée).

Les fruits vont dégorger et rendre du jus. Le fait de les laisser ainsi pendant 20 minutes va adoucir notre rhubarbe. Elle sera ainsi moins acide par la suite. :o)



Nous allons attaquer notre crème diplomate. Pour cela, nous allons faire une compotée de fraises-rhubarbe et une crème pâtissière qui va ensuite devenir une crème diplomate puisqu'on va venir lui ajouter de la crème fouettée.

Commencez par ajouter **10gr de sucre** à vos 70gr de fruits réservés. Mélangez à nouveau, puis versez le mélange dans une casserole.

Ajoutez **20gr d'eau** et faites chauffer à feu moyen.



Vos fruits vont petit à petit se transformer en compotée. L'eau va s'évaporer peu à peu et vos fruits vont caraméliser. Mélangez bien le tout à la maryse durant la cuisson. Quand votre rhubarbe **se coupe facilement à la spatule**, c'est que c'est prêt. Cela prendra environ **5 minutes** environ.

Écrasez la compotée à la spatule, pas besoin de la mixer. :o) Puis réservez votre compotée à température ambiante.

On attaque maintenant la crème pâtissière. Pour commencer, faites ramollir **2 feuilles de gélatine** dans de l'eau bien froide. Puis dans un grand bol, versez **2 jaunes d'œufs (40gr)**, **50gr de sucre** et **20gr de maïzena**. Fouettez ce mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse, c'est-à-dire qu'il devienne plus blanc qu'au départ. :o)



Versez **200gr de lait** dans une casserole et faites-le chauffer. Une fois qu'il fume, retirez-le du feu et versez-le sur votre mélange œuf/sucre/maïzena. Mélangez bien au fouet jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

Reversez le tout dans la casserole et chauffez à **feu moyen** en mélangeant sans arrêt.

Votre crème va s'épaissir petit à petit. Au début, il y aura une légère mousse sur le dessus, mais plus la crème s'épaissira, plus la mousse va disparaître. **Au premier "PLOP"**, retirez votre casserole du feu et continuez à fouetter pendant une minute environ.



Ajoutez vos **2 feuilles de gélatine essorées**. Mélangez la crème, le temps que la gélatine fonde. Ajoutez **vosre compotée de fraises-rhubarbe** et mélangez à nouveau. Versez votre crème dans un bol et placez un cellophane au contact (contre la crème). Laissez votre crème **au frigo pour 2h minimum**. Il faut qu'elle soit bien froide avant d'y ajouter la crème fouettée.

Préchauffez votre four à 180°C, chaleur tournante.

On attaque maintenant notre biscuit moelleux. Pour cela, versez **50gr de sucre** avec **100gr de beurre** et fouettez le mélange pendant 1-2 minutes. Puis ajoutez **1 càc d'arôme vanille**.



Ajoutez ensuite **11gr de poudre à lever**. Je pèse toujours les petites quantités avec ma cuillère-balance. Puis ajoutez **4 œufs** et fouettez le tout pendant 1-2 minutes. Vous allez obtenir une texture toute liquide, c'est normal. :o) Ajoutez **180gr de farine** et fouettez à nouveau pendant 1-2 minutes. Cette fois-ci vous obtiendrez une belle texture.



Il ne reste plus qu'à ajouter les fruits et le jus.

Versez donc les fruits (et le jus que le sucre et les fruits ont rendu) et mélangez le tout à la spatule.

Pour cette recette, j'ai utilisé un **moule à tarte renversée de chez Decora**. Il est vraiment top!

Ce moule est vraiment un bon investissement car vous pourrez également l'utiliser pour notre recette de la tarte myrtille-passion ou encore celle de notre dessert de Pâques. ;o)

Sprayez le moule avec un spray de démoulage pour être sûr d'obtenir un bon démoulage une fois le biscuit cuit.

Puis versez votre pâte à biscuit, étalez la pâte uniformément dans votre moule et enfournez votre biscuit pour **30 minutes à 180°C, chaleur tournante**.

Je dépose mon moule sur la grille du four directement. De cette manière la cuisson est optimale.

Une fois les 30 minutes passées, sortez votre moule du four et **laissez votre biscuit refroidir avant de le démouler**. Si vous le démoulez trop tôt, il se cassera.



Une fois le biscuit refroidi, retournez-le sur une assiette ou un plat. Nous avons de très jolis présentoirs dans notre assortiment.

Vous aurez donc un joli creux pour pouvoir le remplir de crème et de fruits. :o)

Nous allons faire notre crème diplomate. Pour cela, fouettez **180gr de crème entière** en chantilly et réservez-la au frigo quelques minutes.

Dans un bol, versez la crème pâtissière. Elle est assez gélatinée, c'est normal.

Fouettez-la pour obtenir une crème lisse et sans grumeaux.

Puis ajoutez-y **petit à petit** la crème fouettée.



Vous obtiendrez une belle crème diplomate. Munissez-vous d'une poche à douille de 40 cm ainsi que de la douille étoile de 12 mm. Remplissez-la de crème diplomate. Vous pouvez faire cette crème diplomate la veille sans souci en la conservant au frigo.

Une fois le biscuit vraiment refroidi (il ne doit ni être chaud, ni être tiède), pochez votre crème diplomate sur votre biscuit. Tenez votre poche à douille bien droite et faites de jolies petites pointes de crème. Soyez généreux! Puis placez votre biscuit au frigo, le temps que l'on coupe les fraises.



Coupez vos fraises comme cela. Donc en deux par le milieu, puis enlevez juste le petit arrondi de chaque côté pour pouvoir les superposer par la suite. Choisissez les plus belles fraises avec une jolie pointe. Et essayez de les classer par taille pour avoir un gâteau assez uniforme. Puis déposez vos fraises sur votre crème. Choisissez les plus grandes en premier et gardez les plus petites pour le milieu.



Finissez par décorer votre dessert avec **quelques feuilles de menthe**. Perso j'ai pris les plus petites. Et pour que vos fraises restent bien brillantes, même après plusieurs heures, sprayez vos fraises avec le spray de gélatine. Ce spray est top pour tous les fruits! Vos tartes aux fruits resteront brillantes et gourmandes! Et voilà ma jolie tarte fraise-rhubarbe! :o)

Chez nous, elle a été largement appréciée. Moelleux et frais en même temps! C'est LE dessert de saison. J'espère que vous testerez cette nouvelle recette.

Belle journée!

Karin

