

Carrés pâtissiers (rhubarbe ou myrtilles)



Pour une plaque de 23 x 16 cm :

Pâte : 250 g de farine - 30 g de poudre d'amande -
150 g de beurre - 80 g de sucre roux - 1 œuf -
1/2 CC de sel - 1 CS d'extrait de vanille -
1 CC rase de levure chimique

Crème vanillée : 650 g de lait entier -
1 œuf + 2 jaunes - 80 g de sucre - 55 g de Maïzena - 1 gousse de vanille

Rhubarbe (ou myrtilles) : 400 g de rhubarbe fraîche (ou myrtilles) - 1 CS de Maïzena - 1 CS de sucre roux

- Préparer la pâte :
Mettre tous les ingrédients dans le bol du Thermomix et pétrir jusqu'à ce que la pâte se mette en boule. Au besoin, ajouter un filet d'eau.
Partager la pâte en 2/3, 1/3.
Poser un cadre 23x16 sur une silpat et répartir le plus gros morceau de pâte au fond en tassant du bout des doigts. Filmer et réserver au frais.
- Préparer la crème vanillée :
Dans le TMX, mettre tous les ingrédients et laisser épaissir pendant 8 min / 90°C / V.4.
Laisser tiédir.
- Préparer la rhubarbe :
2 heures avant de préparer le gâteau (ou idéalement, la veille au soir), mettre la rhubarbe, épluchée et coupée en tronçons de 1 cm, dans une passoire posée sur un saladier. Saupoudrer de sucre en poudre (2 CS environ), couvrir et laisser dégorger.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Saupoudrer la rhubarbe avec la maïzena et 1 CS de sucre. Mélanger.
- Répartir les dés de rhubarbe sur le fond de pâte et recouvrir avec la crème vanillée tiède.
- Faire un crumble avec la pâte restante et l'émietter +/- régulièrement sur la crème.
- Faire cuire pendant environ 40 minutes.
- Laisser refroidir avant de démouler. Pour ça, il suffit de passer une lame tout autour du cadre, puis d'enlever ce dernier.
- Saupoudrer de sucre glace et conserver au frais.

