

Tarte fraise-rhubarbe

Ingrédients pour une plaque de 30*40 :

Fausse Pâte feuilletée de Christophe Felder :

200g de farine

240g de beurre

4 cc de sucre

2cc de sel

9 cl d'eau froide

Mélangez la farine, le sucre, le sel et le beurre afin d'obtenir un crumble grossier. Ajoutez l'eau d'un coup et continuez de pétrir pour avoir un mélange homogène mais dans lequel les morceaux de beurre se voient encore. Formez une boule que vous enroulez dans du film alimentaire et mettez au frais 30 minutes. Étalez sur du papier sulfurisé. Mettez sur la plaque du four. Piquez partout et mettez au frais.

Faites cuire 40 minutes à 180°. Laissez refroidir.

Pâte de rhubarbe :

500g de rhubarbe fraîche

180g de sucre

40g d'eau (60 g si vous utilisez de la rhubarbe surgelée)

2,5 feuilles de gélatine (5g)

Épluchez les tiges de rhubarbe puis coupez les en morceaux. Les mettre dans une casserole avec l'eau et le sucre, laissez cuire à feu moyen une vingtaine de minutes. Vous obtenez une compotée humide, laissez cuire encore 30 minutes à feu doux afin de dessécher la compotée, en remuant très souvent (tout le temps en fait !). On doit pouvoir faire une quenelle en fin de cuisson. Ajoutez la gélatine préalablement trempée dans un bol d'eau froide. Mélangez, puis débarrassez dans un autre récipient. Filmez et laissez au frais jusqu'à utilisation.

Montage :

1,5kg de fraises

nappage neutre

Étalez de la pâte de rhubarbe sur toute la pâte cuite. Coupez les fraises en deux dans le sens de la hauteur et piquez les sur la pâte. Passez un peu de nappage neutre au pinceau. Gardez au frais.