

Tarte rhum, raisins, abricots et amandes

La Fournaise aux fourneaux
fournaisefour.canalblog.com

Cette tarte riche se déguste à la fin d'un repas de fête ou d'un goûter festif. Elle est réalisée avec la pâte sablée au sucre glace et une garniture au rhum.

Ingrédients (pour 8/10) :

La pâte

- * 250g de farine
- * 100g de sucre glace
- * 150g de beurre ramolli
- * 1 œuf
- * 1 pincée de sel

La garniture

- * 3 œufs
- * 80g de sucre en poudre
- * 50g de raisin au rhum
- * 50g d'amandes effilées
- * 6 cuillères à soupe rases de confiture d'abricots
- * 20cl de crème liquide
- * 5cl de rhum blanc
- * 1 gousse de vanille de la Réunion



Préparation :

La pâte

Dans un saladier, mettre la farine, le sucre glace et le sel. Mélanger à la main.
Ajouter ensuite le beurre ramolli en petits dés. Mélanger de nouveau avec le bout des doigts
La pâte va faire comme du sable (crumble ou des petits morceaux).
Ajouter enfin l'œuf et mélanger rapidement encore à la main.
La pâte va être très souple et très douce mais elle est collante.
Ajouter un petit peu de farine pour qu'une boule se forme.
Faire une petite boule aplatie et l'envelopper dans du papier film.
Laisser reposer au moins 12h. Le mieux c'est 24h.

Le lendemain, la sortir 5 minutes avant puis l'étaler sur du papier sulfurisé.
La mettre dans le moule à tarte (d'un diamètre de 28cm).
Piquer le fond et réserver.

La garniture

Préchauffer le four à 180°C.

Fendre la gousse de vanille en 2 et gratter l'intérieur.

Dans un saladier, mettre les œufs, la crème et les graines de vanille. Fouetter un peu.

Ajouter le sucre et les raisins au rhum. Mélanger.

Verser cette préparation dans le moule à tarte ayant la pâte déjà prête. Attention bien répartir les raisins sur la totalité du moule.

Cuire environ 30/35 minutes.

Pendant ce temps, faire griller dans une poêle à sec les amandes. Mettre à feu vif pendant 5 minutes en remuant délicatement de temps en temps. Réserver dès qu'une grande partie des amandes est dorée.

Quand la tarte est cuite, laisser refroidir un peu avant de la démouler et la placer sur le plat de service.

Une dizaine de minutes avant de servir la tarte tiède, mettre la confiture et le rhum dans une casserole et faire liquéfier à feu doux 2 ou 3 minutes. Mélanger un peu.

Recouvrir délicatement de la confiture au rhum encore tiède.

Saupoudrer avec les amandes grillées et servir aussitôt.

Déguster tel que, avec un peu de chantilly ou une boule de glace.

Astuces :

La pâte

Cette pâte est très douce vu sa teneur en sucre glace.

Pour éviter que la pâte ne s'effrite, je l'étale sur du papier sulfurisé qui permet de mettre la pâte étalée directement dans le moule à tarte.

Il faut l'étaler de façon assez épaisse et cela ne sera pas du tout sec ou dur une fois cuit.

La pâte se manipule facilement s'il faut réparer un petit trou ou tasser un peu pour que les bords soient « jolis ».

A la place du papier sulfurisé, on peut beurré et fariné le moule à tarte.

La préparation

Si je n'ai pas de raisins au rhum préparés, je peux mettre 30g de raisins secs dans 5cl de rhum blanc pendant une dizaine de minutes minimum puis égoutter.

J'utilise ma confiture d'abricots, rhum, amandes, vanille pour obtenir un maximum de goût.

La gousse de vanille n'est pas épuisée ! Je la mets dans un bocal de sucre afin d'avoir un bon p'tit sucre vanillé avec !