



TARTE ABRICOTS RHUBARBE PHILIPPE CONTICINI



Il vous faudra : 200g de pâte sucrée, 90g de crème d'amandes torréfiées, 100g de pâte de rhubarbe, 12 beaux abricots mûrs et un peu de sucre roux.

La pâte sucrée : 75g de beurre doux, 15g de poudre d'amande blanche, 50g de sucre glace, 1/2gousse de vanille en poudre, 30g d'œuf, 0.5g de fleur de sel, 125g de farine. Dans le bol du robot, crèmez au fouet plat le sucre glace et le beurre pommade, ajoutez la poudre d'amande, le sel, les graines de vanille, l'œuf et la farine tamisée. Ne travaillez pas la pâte. Rassemblez-la entre 2 feuilles guitare, étalez-la finement. Marquez un disque avec le cercle à pâtisserie de 18cm et avec le dos d'un couteau marquez également 2 bandes rectangulaires de 1.5cm de large pour les côtés du moule. Réservez au réfrigérateur 2 heures ou mieux 30min au congélateur. Beurrez un cercle à tarte de 18cm de diamètre, foncez-le avec la pâte, piquez le fond et les bords à la fourchette, posez un disque de papier cuisson dessus puis des billes de cuisson et faites-le cuire à blanc seulement 15min à 170° car il y aura un 2ème passage au four. Laissez refroidir.

La pâte de rhubarbe : pour 400g de pâte, 500g de rhubarbe, 180g de sucre semoule, 40g d'eau, 1 pincée de fleur de sel, 2 feuilles 1/2 de gélatine soit 5g.

Épluchez et coupez la rhubarbe en gros tronçons. Recoupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Dans une casserole à feu moyen faites-les cuire avec l'eau le sucre et la fleur de sel pendant environ 20min sans cesser de remuer. Vous devez obtenir une compotée encore humide. Poursuivez la cuisson environ 30min pour dessécher complètement la rhubarbe et avoir une pâte épaisse pratiquement sans eau. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie et essorée. Mélangez bien, transvasez dans un récipient, filmez et laissez refroidir au réfrigérateur.

La crème pâtissière : 1/4 de litre de lait frais entier micro filtré, 1/2 gousse de vanille fendue en deux, 50g de sucre semoule, 3 jaunes d'œufs, 10g de farine forte, 10g de maïzena. Tamisez la farine et la maïzena. Dans un cul de poule, grattez les graines de la vanille sur les jaunes d'œufs. Ajoutez le sucre et mélangez au fouet sans chercher à les blanchir. Versez en pluie les farines en les incorporant avec précaution sans trop travailler le mélange. Faites bouillir le lait et la gousse de vanille, mélangez vivement la moitié avec le contenu du cul de poule, puis versez le tout dans la casserole. Faites épaissir sur le feu une minute environ. Débarrassez dans un récipient adapté. Filmez au contact et laissez refroidir.

Le beurre d'amandes torréfiées : pour 300g : 80g de beurre, 80g d'amandes blanches entières, 70g de crème pâtissière à la vanille, 80g de sucre glace et 20g de rhum.

Sur la plaque du four torréfiez les amandes à cœur 30 à 40 min à 140°. Laissez refroidir puis mixez finement pour obtenir une poudre fine. Dans un cul de poule mélangez au fouet la poudre d'amandes torréfiées avec le beurre pommade ajoutez la pâtissière, le sucre glace et le rhum. Fouettez pour lisser l'appareil. Réservez.

La crème d'amandes torréfiées : 90g de beurre d'amandes torréfiées et 10g d'un œuf entier battu. Ramenez le beurre d'amandes torréfiées à température ambiante et ajoutez-y les 10g d'œuf battu. Garnissez-en sur une épaisseur d'1/2cm le fond de tarte précuit, lissez le tout jusqu'à 1cm du bord et enfournez 10min dans le four préchauffé à 140°.

La cuisson des abricots : ouvrez les abricots en 2 sur les 2/3 en veillant à les laisser attachés par un des côtés, dénoyautez-les. Posez-les sur la plaque du four recouverte d'un tapis silpat, saupoudrez-les généreusement de sucre roux et enfournez 10 min à 150°. Égouttez-les soigneusement sur du papier absorbant.

La finition : recouvrez le fond de tarte refroidi avec une couche de pâte de rhubarbe. Disposez tout autour les 12 abricots reconstitués verticalement et brûlez délicatement l'arête de chaque abricot à l'aide d'un chalumeau. Plus simplement, séparez les oreillons et retirez la peau des abricots puis rangez-les harmonieusement sur le dessus de la tarte.