

TARTE A LA RHUBARBE ET A L'ORANGE

- 1 kg de rhubarbe,
- 2 oranges,
- 300 g + 150 g de sucre,
- 80 g de sucre glace,
- 1 sachet de sucre vanillé,
- 120 g + 80 g de beurre,
- 200 g + 15 g de farine,
- 25 g + 100 g de poudre d'amande,
- 1 + 2 œufs,
- sel.

Faire un beurre pommade avec 120 g de beurre.

Fouetter le beurre avec le sucre glace, le sucre vanillé, 25 g de poudre d'amande et le sel.

Sabler la farine et le beurre.

Faire un puits, y placer l'œuf battu. Rassembler la farine puis fraiser la pâte.

Filmer et placer au frigo.

Laver et éplucher la rhubarbe en tronçons de 2 cm.

Faire bouillir 1 L d'eau avec 300 g de sucre et attendre 2 mn.

Ajouter la rhubarbe et attendre un peu après la reprise de l'ébullition.

Sortir la rhubarbe et laisser égoutter pendant 1 heure.

Abaisser la pâte.

Beurrer le cercle à tarte et le foncer.

Placer un papier cuisson découpé et remplir de noyaux de cuisson.

Cuire 10 mn à 180° C.

Retirer les noyaux de cuisson.

Cuire 10 mn à 180° C.

Retirer les zestes d'orange.

Faire un beurre pommade avec 80 g de beurre.

Blanchir 2 œufs et 150 g de sucre.

Fouetter les œufs blanchis, le beurre pommade, 100 g de poudre d'amande, 15 g de farine et les zestes d'orange.

Placer la rhubarbe sur la pâte, ajouter la frangipane.

Cuire 45 mn à 170° C.