

TARTE FRAISE-RHUBARBE **(Recette de Laurent MARIOTTE)**

Ingrédients pour 6 personnes :

Sablé breton :

200 g de farine T55
150 g de beurre frais mou
3 jaunes d'œufs
130 g de sucre semoule
1 pincée de sel fin
1 sachet de levure chimique

Garniture :

25 cl de lait frais entier
2 jaunes d'œufs
25 g de sucre de canne blond
20 g de Maïzena
Le zeste d'un citron vert
500 g de fraises gariguettes ou cifflorette
2 belles tiges de rhubarbe
2 cuillères à soupe de sucre semoule

Dans un saladier, blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre semoule. Ajouter le beurre mou et bien mélanger le tout avec un fouet. Tamiser ensuite la farine avec la levure chimique et le sel fin sur ce mélange et bien amalgamer le tout. Envelopper la pâte sablée obtenue dans du film alimentaire et la réserver toute une nuit au frais.

Eplucher les tiges de rhubarbe et les couper en petits dés. Les déposer dans une passoire placée sur un saladier, les saupoudrer de sucre semoule et mettre au frais toute une nuit.

Le lendemain, préchauffer le four à 180°. Étaler la pâte à sablé breton à 5 mm d'épaisseur et la foncer dans un cercle à tarte de 22 cm de diamètre. La recouvrir de papier cuisson et de noyaux de cuisson et faire cuire pendant 15 à 20 minutes.

Verser le lait dans une casserole avec le zeste de citron vert et le porter à petite ébullition. Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre de canne blond dans un saladier puis ajouter la Maïzena. Verser le lait chaud sur cette préparation en remuant avec le fouet puis verser le tout dans la casserole. Faire cuire la crème jusqu'à épaississement. Ajouter alors les dés de rhubarbe égouttés. Verser le tout dans la pâte sablée cuite, filmer au contact et réserver au frais.

Laver et équeuter les fraises, les couper en deux. Déposer les quartiers de fraises sur la crème en forme d'étoile. Oter le cercle, disposer sur un plat à tarte et servir.