



Tarte sablée rhubarbe et Crème de Cassis

Ingrédients

Crème de Cassis de Dijon Briottet	80ml
Mousse de Crème de Cassis de Dijon Briottet	50ml
Beurre pommade	100g
Sucre glace	100g
Sucre semoule	100g
Farine	200g
Oeuf	40g (1 petit)
Fleur de sel	1 pincée
Eau de fleur d'oranger	2 cas
Eau	750ml
Rhubarbe fraîche et locale	300g et environ 20 tiges

Les étapes

PÂTE SABLÉE :

Réaliser une pâte sablée en mélangeant à la main le beurre pommade, le sucre glace, la fleur de sel et la farine. Puis ajouter l'œuf. Réserver au froid durant 30 minutes, puis foncer la tarte dans un cercle (ou moule à tarte) de 24cm de diamètre.

RHUBARBE POCHÉE A LA CRÈME DE CASSIS :

Laver, effiler environ 20 tiges de rhubarbe et détailler des bâtonnets d'une vingtaine de centimètres de long.

Réaliser un sirop (750ml d'eau, 80g de sucre semoule, 50ml de crème de cassis, 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger). Verser le sirop bouillant sur les rhubarbes pour les précuire et les infuser, laisser agir à température ambiante durant 2 à 3 heures (idéalement jusqu'à refroidissement). Égoutter les rhubarbes, filtrer le sirop et le diviser en 2.

Réduire à feu doux une partie afin d'obtenir un nappage, et congeler l'autre partie pour en faire un granité.

COMPOTE DE RHUBARBE :

Laver, et émincer les 300g de rhubarbes restantes, les mettre à cuire à couvert avec 30ml de crème de cassis et 20g de sucre semoule durant 15 à 20 minutes.

MONTAGE :

Napper de compote de rhubarbe le fond de tarte, puis déposer les bâtonnets de rhubarbe pochés en les taillant pour qu'ils épousent au mieux possible la tarte. Cuire à 180°C durant 20 minutes puis 10 à 15 minutes à 160°C.

Napper à chaud avec le sirop réduit, réserver à température ambiante.

À la dernière minute, dans petit verre (shooter, verrine...) garnir de moitié de mousse de crème de cassis de Dijon boosterdry® et compléter de granité (simplement en grattant à la fourchette).

Bon appétit !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr