Edmond BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

# TARTE SABLÉE RHUBARBE ET CRÈME DE CASSIS

## Ingrédients

- 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

## Préparation

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® (nb: le produit est arrêté donc à remplacer par de la chantilly!) et compléter de granité (simplement en grattant à la fourchette).

Bon appétit !

Recette de Tarte sablée rhubarbe et Crème de Cassis par le chef Jean-Philippe Tavernier, Formateur dans un CFA, ex-chef pâtissier Clos des Sens ***, Annecy. Ingrédients pour 8 personnes.

**Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr**