

Tarte amandine

à la rhubarbe et à la pistache



Préparation :
20 minutes

Cuisson :
50 minutes

Portions :
4 à 6 personnes

Ingrédients :

Pour la pâte sucrée :

- 60 g de beurre demi-sel*
- 30 g de poudre d'amande*
- 90 g de sucre glace
- 50 g de féculé de maïs
- 160 g de farine de blé T65*
- 1 œuf*

Pour la crème d'amande :

- 70 g de beurre demi-sel*
- 40 g de sucre de canne
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 œufs*
- 100 g de poudre d'amande*
- 50 g de pistaches non salées*
- 2 c à s de purée de pistache*

Pour la garniture :

- 300 g de rhubarbe
- 1 c à s de sucre de canne
- sucre glace (facultatif)

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préparer la pâte : dans un cul-de-poule, sabler le beurre pommade, la poudre d'amande, le sucre glace, la féculé de maïs et la farine de blé.
2. Ajouter l'œuf, mélanger pour obtenir une pâte homogène et réserver 1h au réfrigérateur.
3. Préparer la crème d'amande : dans un cul-de-poule, blanchir le beurre pommade, le sucre et le sucre vanillé.
4. Concasser les pistaches et les ajouter à l'appareil avec les œufs, la poudre d'amande et la purée de pistache.
5. Préchauffer le four à 180°C.
6. Préparer la rhubarbe : laver les tiges de rhubarbe et les éplucher succinctement pour retirer les quelques morceaux filandreux.
7. Couper les tiges en tronçons biseautés réguliers et saupoudrer de sucre.
8. Étaler la pâte, fonder un moule, couvrir de papier cuisson et de haricots secs ou de billes d'argile, puis enfourner 20 minutes à 180°C.
9. Recouvrir le fond de tarte de crème d'amande et de rhubarbe, puis enfourner 30 minutes à 180°C.
10. Laisser refroidir avant de démouler.
11. Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace (et accompagner d'une boule de crème glacée !).

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr