

## Tarte fraise-rhubarbe et sa chantilly lemon curd



400 g de rhubarbe  
200 g de fraises  
100 g de brousse de brebis  
15 cl de crème fraîche liquide  
1 œuf + 2 jaunes  
100 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 c. à c. de Maïzena

### Pour la pâte :

125 g de beurre ½ sel  
100g de sucre glace  
1 pincée de sel  
250 g de farine  
2 jaunes d'œuf  
2 c. à s. de lait froid  
Le zeste râpé d'un citron

### Pour la chantilly lemon curd

15 cl de jus de citron  
3 œufs  
125 g de sucre  
1 c. à c. de maïzena  
20 g de beurre  
15 cl de crème liquide

### La veille :

Epluchez la rhubarbe et découpez-la en tronçons. Mettez-la dans un saladier, saupoudrez de 100 g de sucre et laissez reposer au frigo toute une nuit. Placez la brousse de brebis dans une petite passoire au-dessus d'un saladier et laissez égoutter au réfrigérateur toute la nuit.

### Le jour même:

#### Préparez la pâte sucrée :

Crémez ensemble le beurre mou et le sucre glace au fouet ou au robot muni de la feuille. Ajoutez la farine et les jaunes d'œuf. Quand la pâte ressemble à du crumble, ajoutez le lait froid et pétrissez rapidement pour obtenir une boule de pâte. Filmez et réfrigérez une heure.

#### Préparez la chantilly au lemon curd :

Fouettez en chantilly la crème liquide, réservez au réfrigérateur. Faites chauffer le jus de citron avec la moitié du sucre sur feu doux. Fouettez les œufs entiers avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange mousse, puis ajoutez la maïzena toujours en fouettant, et ajoutez enfin le jus de citron chaud.

Reversez le tout dans la casserole, et laissez bouillir doucement sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. Retirez du feu, ajoutez le beurre en parcelles et laissez refroidir.

Mélangez délicatement la crème chantilly avec le lemon curd refroidi. Réservez au froid.

Lavez les fraises, équeutez-les et coupez-les en 2 ou en 4 suivant leur taille. Déposez-les dans un petit saladier et arrosez de 2 c. à s. du sirop rendu par la rhubarbe. Réservez au frais.

Égouttez la rhubarbe et placez-la dans une casserole à feu moyen, couvrez et laissez compoter doucement 5 mn.

Abaissez la pâte et garnissez-en un moule à tarte beurré. Remettez au frais, cela évitera que la pâte se rétracte ensuite.

Mettez le four à préchauffer à 180°.

Fouettez la brousse pour la rendre crémeuse. Incorporez, toujours en fouettant, 15 cl de crème liquide bien froide, le sucre puis l'œuf et les jaunes. Ajoutez la maïzena en dernier.

Déposez sur le fond de tarte la rhubarbe égouttée de son jus de cuisson éventuel, disposez les fraises. Versez dessus la préparation précédente. Enfournerez pour 25 mn, le dessus doit être légèrement doré.

Servez la tarte froide ou encore légèrement tiède avec la crème citron chantilly.