



**TRANSPARENCE DE RHUBARBE :**  
**OU MA VERSION DE LA**  
**TARTELETTE POMME RHUBARBE AMANDE**



Temps de Préparation : 50 mn  
 Temps de cuisson : 45mn  
 Temps de réfrigération : 4h  
 Nb de pers : 6

**Ingrédients :**

Les lamelles de rhubarbe : 3 grandes et larges tiges de rhubarbe – QS de sucre semoule  
 Les amandes caramélisées : 100gr de sucre semoule – 60gr d'amandes effilées  
 Le crumble aux amandes caramélisées : 50gr de farine – 50gr de cassonade – 50gr de poudre d'amandes – 50gr de beurre – 50gr d'amandes caramélisées concassées  
 La compotée de pomme rhubarbe au Massala Kafé : 200gr de rhubarbe – 100gr de pomme – 40gr de sucre semoule – ½ cc d'épices Massala Kafé Saravane – 2 feuilles de gélatine  
 La mousse de pâte d'amande : 3 jaunes d'œufs – 20cl de lait – 100gr de pâte d'amande verte – 40gr de sucre semoule – 2 feuilles de gélatine – 20cl de crème liquide entière  
 Le caramel au jus de rhubarbe : 100gr de rhubarbe – ½ jus de citron – 2cl d'eau – 100gr de sucre semoule – 25gr de beurre – 6cl de crème liquide chaude – 1 pincée de fleur de sel vanillée  
 Dressage : feuille d'or – grain de poivre

**Progression :**

Les lamelles de rhubarbe : Préchauffez le four à 160°C (th. 5-6). Lavez la rhubarbe et essuyez-la. Tranchez de fines lamelles à l'aide d'une mandoline, que vous disposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez généreusement de sucre semoule, et faites cuire 8mn au four. Laissez refroidir et décollez avec délicatesse.

Les amandes caramélisées : Faites un caramel, en faisant fondre dans une casserole le sucre semoule. Lorsqu'il commence à caraméliser, mélangez-le à l'aide d'une cuillère, ajoutez les amandes effilées. Mélangez bien, puis versez sur du papier sulfurisé pour laissez refroidir. Concassez ensuite en petits morceaux.

Le crumble aux amandes caramélisées : Augmentez le four à 180°C (th.6). Dans le bol de votre robot, mettez tous les ingrédients et mélangez jusqu'à l'obtention d'un sable grossier. Etalez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et faites cuire au four pendant 10mn. Laissez refroidir. Découpez à l'aide d'un rectangle à entremet les fonds de biscuit. Déposez au fond de chaque rectangle chemisé de rhodoïd, un morceau de crumble.

La compotée pomme rhubarbe : Epluchez les pommes et rhubarbe. Coupez les fruits en petits morceaux, que vous mettez dans une casserole, avec le jus de citron et les épices. Portez à ébullition sur feu moyen à couvert. Laissez cuire ensuite à feu doux pendant 15mn. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Incorporez-la dans la compotée une fois ramollie et égouttée. Mélangez bien, laissez refroidir, puis coulez sur le fond de crumble, jusqu'à 1/3 de hauteur. Faites prendre au réfrigérateur pendant 2h.

La mousse de pâte d'amande : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites chauffer le lait avec la pâte d'amande coupée en petits morceaux, dans une casserole. Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez dessus le lait aux amandes, mélangez bien, et remettez le tout dans la casserole. Faites cuire jusqu'à épaississement, sans ébullition, puis ajoutez la gélatine ramolli et essorée. Laissez refroidir. Montez la crème liquide en chantilly, puis incorporez-la. Coulez ensuite cette mousse sur la compotée prise, jusqu'en haut du rectangle. Faites prendre au réfrigérateur pendant 2h.

Le caramel au jus de rhubarbe : Epluchez la rhubarbe. Coupez-la en petits morceaux, et mettez-la dans une casserole avec l'eau et le jus de citron. Faites cuire jusqu'à ébullition, puis stoppez la cuisson, et laissez la rhubarbe rendre son jus à couvert. Filtrez.

Dans une casserole, faites chauffer le sucre. Lorsqu'il commence à caraméliser, mélangez-le puis ajoutez le beurre coupé en morceaux, en faisant attention aux projections. Versez ensuite la crème chaude, ainsi que le jus de rhubarbe. Mélangez bien, ajoutez la fleur de sel, et laissez tiédir.

Dressage : Recouvrez l'entremet avec les lamelles de rhubarbe, puis décorez avec quelques chips de rhubarbe, un grain de poivre et un éclat de feuille d'or. Remplissez un petit tube de peinture de caramel au jus de rhubarbe, et faites un trait sur l'assiette.

**Les conseils de Sandrine :**

Un dessert tout spécialement créé pour un concours sur la rhubarbe....j'ai voulu créer un dessert 100% rhubarbe, en jouant sur la forme de la tige, la couleur et en la travaillant de différentes façons, en partant de la traditionnelle tarte pomme rhubarbe amande que j'ai complètement revisité. Le résultat en bouche est vraiment délicieux et surprenant.....Et retrouvez-moi sur mon blog

<http://latabledesandrine.com>