

Bakewel Tart à la rhubarbe



Ingrédients (pour un moule de 26cm de diamètre et 3cm de hauteur) soit 8 personnes:

Pâte Brisée sucrée (Christophe Felder):

220g de farine

100g de beurre

2 cuillères à soupe de sucre

1/2 cuillère à café de levure chimique

1 pincée de sel

50ml d'eau

500g de rhubarbe

3 grosses cuillères à soupe de confiture de fraise

Crème aux amandes:

150g de beurre

150g de sucre de canne

3oeufs

1 cuillère à soupe bombée de maïzena

150g de poudre d'amande

Préparation:

- *Pâte Brisée sucrée: (le mieux est de la préparer au robot)*

Mélanger tous les ingrédients (à température ambiante) jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné et en garnir un cercle ou moule à tarte.

- *Crème aux amandes:*

Travailler le beurre en pommade avec le sucre. Incorporer les oeufs, la maïzena, puis la poudre d'amande. Travailler jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

- Peler et couper la rhubarbe en petits morceaux.

- *Montage de la tarte:*

Étaler la confiture de fraise sur le fond de pâte.

Verser la crème aux amandes et égaliser la surface à l'aide d'une spatule.

Répartir les morceaux de rhubarbe et les enfoncer légèrement.

Saupoudrer la surface des fruits d'amandes effilées ou d'un peu de pralin.

- Enfourner à 180°C pendant 45 minutes: la surface de la frangipane doit être dorée et l'intérieur encore moelleux!

Servir accompagné de crème fouettée ou d'une boule de glace.