



## TARTE À LA RHUBARBE, AUX GROSEILLES ROUGES ET AUX GROSEILLES VERTES (GROSEILLES À MAQUEREAUX), FIGES FRAÎCHES, NECTARINES.

©ParlerCuisine.com 2016

Document détaillé relatif à l'épisode n°41 du podcast disponible sur [parlercuisine.com](http://parlercuisine.com).

Les tartes à la rhubarbe, aux groseilles rouges et aux groseilles vertes sont parmi les plus appréciées, l'été, en raison de leur côté acidulé qui leur confère une grande fraîcheur. Les tartes aux figes fraîches et aux nectarines sont moins courantes mais plus « tendance ».

Toutes peuvent être garnies selon le même principe : comme leur garniture dégage beaucoup de jus, on peut couvrir la pâte d'une fine couche (2 ou 3 mm) de chapelure de biscuit qui va éponger l'exsudat. Il peut s'agir de génoise séchée et finement broyée, de «Boudoirs », de sablés, de macarons (secs) aux amandes, voire de spéculoos. Mais le must reste de « tartiner » la pâte d'une fine couche de corin d'abricots (voir cette recette) et ensuite de parsemer de chapelure à biscuits. Après quoi on garnit d'une couche de 2 cm de rhubarbe en fine brunoise (cubes) ou de groseilles rouges. Pour les groseilles vertes, une couche de fruits suffit. Les figes et nectarines, une couche de lamelles.

### TECHNIQUE :

- La platine à tarte beurrée a été foncée (garnie de l'abaisse de pâte), ourlée et mise à lever dans un endroit tiède, à couvert.
- Piquer à la fourchette de table tenue bien droite la pâte levée sur la platine. Dorer au pinceau les bords de la tarte. Etaler une fine couche de corin assoupli, d'une épaisseur de 2 à 3 mm, bien régulière.
- Poudrer avec la chapelure choisie sur 2 ou 3 mm d'épaisseur.
- Garnir avec le ou les fruits choisis (vous pouvez dessiner des quarts de différents fruits)
- Enfourner 25 à 30 minutes à 180°.

- Vérifier la cuisson de la tarte en soulevant délicatement le bord. La pâte doit être ocre clair.
- Défourner et démouler sur grille.
- Après refroidissement, le bord (crouste) peut être poudré de sucre glace ou mieux de Raftisnow (Sucre glace des professionnels).

### Technique de nettoyage des fruits :

La rhubarbe sera lavée, taillée en bâtonnets de max 5 mm de section et ensuite en cubes.

Les groseilles rouges et vertes seront lavées et égrappées.

Les figues et les nectarines seront lavées et coupées en fins quartiers (2 cm maximum)

VOUS AVEZ AIMÉ CETTE RECETTE ?

RETROUVEZ-EN DAVANTAGE DANS LES AUTRES ÉPISODES DU PODCAST SUR :

**ParlerCuisine.com**



Le Podcast **PARLER CUISINE** peut être écouté sur l'app. Podcast (iOS0, via iTunes, Stitcher, Tuneln, Podradio.fr, Radioline, via votre lecteur de podcast favori (Podcast Addict sur Android par exemple) ou directement sur le site parlercuisine.com.

Les notes des épisodes et les bonus sont publiés sur le site parlercuisine.com.

©ParlerCuisne.com 2016. Toute Reproduction sans autorisation interdite. Ce document est à usage privé dans un cadre familial. Distribution gratuite dans les conditions prévues par les auteurs du site.

Contact : [question@parlercuisine.com](mailto:question@parlercuisine.com)