

RECETTE



GÂTEAU À LA RHUBARBE

Pour 10 petites tartes
ou pour une grande tarte
Petit cercle de 7cm ou un grand de 26cm



INGRÉDIENTS

- 100g beurre
- 300g de sucre
- 4 oeufs
- 150g farine
- 50g fécule
- 1cs levure chimique
- 400g de rhubarbe épluchée en cube
- Amandes effilochées
- Sucre glace



Restaurant Le Pérolles

Boulevard de Pérolles 1 - 1700 Fribourg

+41 26 347 40 30 - info@leperolles.ch - www.leperolles.ch

PRÉPARATION

- 1** Pour la pâte, sabler la farine, la fécule, 100g de sucre, la levure et le beurre (avec les mains). Rajouter les jaunes d'oeufs et conserver les blancs pour le meringuage. Réserver la pâte une demi-heure au frigo.
-

Peler et découper la rhubarbe en petit cube.

Beurrer les cercles ou le cercle à tarte.

- 2** Etaler la pâte et emporte-piecer avec emporte-pièce de 10cm. Foncer ensuite les cercles à tarte. Garnir les cercles de rhubarbe en cube.
-

- 3** Enfourner à 190 degrés pendant 20 minutes. Après 10 minutes de cuisson, retourner la plaque dans le four et commencer la préparation d'une meringue.
-

- 4** Au bain mari, à l'aide d'un fouet, mélanger le sucre et le blanc d'oeuf. Stopper dès que la température atteint 40 degrés. Monter ensuite la meringue au batteur jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme.
-

- 5** Après 20 minutes de cuisson, sortir les tartes et les laisser refroidir 5 minutes. Démouler les tartes.
-

- 6** Mettre la meringue dans une poche à douille. Et dresser la meringue en trois étapes. Parsemer de quelques amandes effilées et saupoudrer de sucre-glace. Enfourner 15 minutes à 160 degrés et laisser la porte entrouverte à l'aide d'une spatule.

BON APPÉTIT

Restaurant Le Pérolles

Boulevard de Pérolles 1 - 1700 Fribourg

+41 26 347 40 30 - info@leperolles.ch - www.leperolles.ch

