



## INGRÉDIENTS

Dessert

### Pâte

- 200 g de farine
- 250 g de beurre pommade
- 2 jaunes d'oeuf
- 80 g de sucre blanc
- 2 pincées de sel
- 10 cl d'eau

### Garniture

- Rhubarbe
- Huile d'olive
- Sucre de canne brut
- Fraises
- Eau de vie de framboise
- Crème entière
- Vanille
- Miel
- Vinaigre aromatisé
- Fleurs et herbes aromatiques (ex.: myosotis, laurier rouge, basilic et romarin)
- Amandes effilées grillées légèrement sucrées
- Glace au safran

# TARTELETTES AUX FRAISES, COEUR DE RHUBARBE

avec la cheffe Aline Jeandrevin

## PRÉPARATION

### Pâte

- 01.** Mélanger la farine et le beurre pommade avec les doigts.
- 02.** Ajouter le sucre, les jaunes d'oeuf et l'eau (avec le sel préalablement dilué à l'intérieur).
- 03.** Travailler la pâte avec les mains pour obtenir une pâte sablée.
- 04.** Former une boule (façonner rapidement ou mettre au frais).

### Façonnage des tartelettes

- 05.** Etaler la pâte, à la main pour commencer puis avec un rouleau à pâte.
- 06.** Détailler des cercles à l'aide d'un emporte-pièce.
- 07.** Recouvrir un moule à tartelette de papier sulfurisé et y déposer la pâte.
- 08.** Ajouter des légumineuses dans le fond des tartelettes pour la cuisson à blanc et enfourner 8 minutes à 200°C.

### Crème fouettée

- 09.** Battre la crème entière.
- 10.** Ajouter 3 à 4 pincées de poudre de vanille et continuer à battre pour obtenir une consistance ferme.
- 11.** Placer dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur.





### Salade de fraises (à préparer au dernier moment)

- 12.** Tailler des petits quartiers de fraises.
- 13.** Ajouter du sucre de canne brut.
- 14.** Mélanger et arroser d'eau de vie de framboise.

### Rhubarbe

- 15.** Eplucher la rhubarbe et tailler des cubes.
- 16.** Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle.
- 17.** Ajouter la rhubarbe et sauter en y ajoutant 3 pincées de sucre brun brut.
- 18.** Réserver dans un bol.

## DRESSAGE

- 01.** Placer un fond de tartelette au centre d'une assiette.
- 02.** Former un rond de crème fouettée dans la tartelette.
- 03.** Ajouter 1,5 cs de rhubarbe au centre de la crème.
- 04.** Disposer les fraises de façon à avoir le plus de hauteur possible.
- 05.** Former un demi cercle avec la sauce (mélange de vinaigre aromatisé et de miel) sur le bord de l'assiette et l'agrémenter de fleurs et d'herbes aromatiques de saison.
- 06.** Déposer quelques myosotis sur les fraises.
- 07.** Dans l'espace du cercle laissé vide, disposer des amandes effilées grillées légèrement sucrées en un petit tas et y déposer une boule de glace au safran.
- 08.** Servir avec un verre de porto rouge, bonne dégustation!.

