

## La chronique culinaire du marché

# Tarte fraises-rhubarbe, crème pâtissière et lit de chocolat noir

### Ingrédients

250 gr + 50 gr de farine  
125 gr + 100 gr + 125 gr de sucre semoule  
1 œuf  
100 g de beurre  
1 zeste de citron  
1 pincée de sel  
½ sachet de levure chimique  
1/2 l de lait  
2 jaunes d'œuf  
1 gousse de vanille  
500 gr de rhubarbe  
50g de chocolat noir  
500g de fraises



### Réalisation

**La pâte sablée :** Dans un bol, mélangez 1 oeuf avec 250 gr de sucre en poudre et une pincée de sel. Ajoutez 125 gr de farine tamisée et le zeste d'un citron, puis 100 gr de beurre ramolli (pas liquide !). Malaxe le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Etalez au rouleau directement sur du papier de cuisson, puis posez-le tout dans votre plat à tarte. Couvrez la pâte de papier aluminium, puis de billes de cuisson (ou des noyaux d'abricot, des haricots secs) : il ne faut pas que la pâte brûle ou gonfle pendant la cuisson. Faites cuire à four chaud (180°) 12 à 15 mn Laissez la pâte refroidir à l'extérieur du four, dans son plat posé sur une grille.

**La crème pâtissière :** Battez au fouet deux jaunes d'œuf et 100 gr de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 50 gr de farine, puis une fois le tout bien mélangé, 5 cl de lait pour obtenir une texture un peu plus liquide. Mettez à chauffer ½ l de lait et la gousse de vanille fendue et grattée à l'aide d'un couteau plat. Dès que le lait est tiède (3-4 min) ajoutez le mélange oeufs/farine/sucre. Mélangez au fouet jusqu'à ébullition et retirez du feu. Laissez refroidir en plaçant du film alimentaire au contact : la crème doit coller au film pour éviter qu'une « peau » ne se forme.

**La compote de rhubarbe :** Pelez et taillez la rhubarbe en petit dés. Mettez à cuire à feu moyen la rhubarbe et l'eau jusqu'à ce que les dés soient tendres. Egouttez l'éventuel excès d'eau. Ajoutez le sucre puis laissez cuire 2-3 minutes tout en remuant.

**Le montage :** Faites fondre le chocolat, puis à l'aide d'un pinceau de cuisine, enduisez-en la pâte sablée d'une fine couche. Laissez figer. Etalez la compote de rhubarbe puis posez la crème pâtissière. Terminez votre montage avec de belles fraises bien rouges.

**Marché Hebdomadaire de Gland – Place de la Gare**

Tous les mercredis de 16h00 à 20h00 – [www.gland.ch/marche-hebdomadaire](http://www.gland.ch/marche-hebdomadaire)

# Les conseils du Chef



**Patrick Baudet** alias « Chef Paddy », infatigable globe-trotteur et passionné de cuisine, troque aussi souvent que possible son costume de consultant en informatique et gestion d'entreprise pour un tablier et une toque de circonstance. Inspiré des classiques de la gastronomie française, suisse et italienne, l'art culinaire de ce traiteur et chef à domicile\* de Gland, se renouvelle en permanence au gré de ses voyages et des découvertes faites sur les marchés du monde. \*un monde de saveurs

« Si l'envie vous prenait de combler tous les gourmands qui vous entourent, que diriez-vous d'une jolie tarte aux fraises ?

*Ici je vous propose d'exalter un doublé crème pâtissière / compotée de rhubarbe avec l'amertume d'une fine couche de chocolat noir posée au pinceau sur une pâte sablée.*

*Ensuite, il n'y a plus qu'à ajouter de jolies fraises locales et suisses choisies avec amour sur les étals de votre marché préféré, ou au marché à la ferme de La Petite Lignière à Gland, et le tour est joué!*



## Alternative

Cette recette de tarte pour 6 à 8 personnes, peut aussi être déclinée en tartelettes. Le temps de cuisson de la pâte sablée reste identique et dépend beaucoup du four utilisé et de l'humidité de la pâte, il est donc bien nécessaire de surveiller sa cuisson de la pâte.

## L'info en +

Pourquoi rajouter une fine couche de chocolat sur la pâte sablée? L'intérêt est double, l'humidité de la compote de rhubarbe n'affecte pas la pâte sablée et le chocolat apporte un peu d'amertume dans ce dessert gourmand, mais finalement très équilibré.