

Tarte à la rhubarbe et sirop au Pimm's N°1
Dans leur pâte pur beurre, des cubes de rhubarbe acidulée luisent tels des rubis sur un lit de crème anglaise soyeuse et vanillée. Un trait de sirop au Pimm's donne aux fruits un parfum d'épices. *Tasse à thé et soucoupe, assiettes en verre, pelle à tarte, fourchette, Cynthia Findlay Antiques ; planche de service, pichet en étain, Rustica Tabletop.*





Tarte à la rhubarbe et sirop au Pimm's N°1

POUR 6 À 8 PERSONNES

Voici une adaptation de la recette de Hugh Fearnley-Whittingstall, parue dans le *Guardian* en février 2008. Le Pimm's N°1 est une liqueur à base de gin aromatisée aux agrumes, aux herbes et aux épices. On le boit surtout avec une citronnade, un soda ou une bière au gingembre, et une garniture de concombre ou de menthe.

Pâte

- 310 ml (1¼ tasse) de farine tout usage
- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre en poudre
- 125 ml (½ tasse) de beurre non salé, en morceaux
- 1 jaune d'œuf

Garniture

- 454 g (1 lb) de rhubarbe, coupée en morceaux de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur (1 litre/4 tasses) (ou de la rhubarbe congelée non décongelée)
- 60 ml (¼ tasse) de sucre en poudre
- Le jus et le zeste entier d'une orange
- Graines de ½ gousse de vanille, grattées

Crème anglaise

- 5 jaunes d'œufs à température ambiante
- 45 ml (3 c. à soupe) de sucre en poudre
- 250 ml (1 tasse) de crème à fouetter (35%)
- Graines de ½ gousse de vanille, grattées

Sirop au Pimm's

- 180 ml (¾ tasse) de Pimm's N°1
- 125 ml (½ tasse) de sucre en poudre
- 125 ml (½ tasse) d'eau

1. Pour faire la pâte, mélanger la farine et le sucre au robot. Ajouter le beurre et le jaune

d'œuf et mélanger jusqu'à ce que la pâte commence à s'amalgamer, 1 minute environ. Ôter du robot et, à la main, former une boule. Déposer dans un moule à tarte à fond amovible de 23 cm (9 po). Presser la pâte à la main, au fond et sur le côté du moule (voir Astuces, ci-dessous). Toute déchirure peut être refermée en pressant la pâte. Réfrigérer 30 minutes au moins ou couvrir et réfrigérer une nuit.

2. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Piquer la pâte à la fourchette. Couvrir de papier sulfurisé, puis de pois secs ou de billes à pâtisserie. Déposer le moule sur une plaque à pâtisserie et cuire 20 minutes. Retirer les pois et le papier sulfurisé et cuire 5 minutes supplémentaires. Laisser tiédir. Augmenter la température à 200 °C (400 °F).

3. Pour faire la garniture, dans un plat à rôtir de taille moyenne, mélanger la rhubarbe, le sucre, le jus et le zeste d'orange et les graines de vanille. Rôtir de 15 à 20 minutes. Laisser tiédir, afin que le jus de cuisson soit absorbé. Réduire la température du four à 135 °C (275 °F).

4. Pour faire la crème anglaise, dans un grand cul-de-poule, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à consistance homogène. Dans une casserole, faire chauffer la crème et les graines de vanille jusqu'au point d'ébullition (pas plus). Verser délicatement la crème dans les œufs sucrés, en un trait continu, en fouettant sans cesse, pour ne pas obtenir d'œufs brouillés (voir Astuces, ci-dessous). Filtrer dans un tamis et réserver.

5. Déposer la pâte tiédie dans son moule sur une plaque à pâtisserie. Répartir la moitié de la rhubarbe sur la pâte. Verser la crème anglaise, puis répartir le reste de la rhubarbe. Cuire de 35 à 40 minutes. La crème anglaise doit être prise, mais trembloter encore. Laisser refroidir.

6. Pour faire le sirop, amener le Pimm's, le sucre et l'eau à ébullition, réduire le feu et réduire de moitié à petit feu, pendant 20 à 25 minutes. Laisser tiédir. Au moment de servir, garnir les parts de tarte de sirop.

Astuces

1. Utiliser le fond d'une tasse à mesurer pour presser la pâte dans le moule à tarte.
2. Pour stabiliser le bol contenant les œufs sucrés, le placer dans une casserole contenant un torchon humide, avant de verser la crème chaude dans les œufs. **M&D**

LES ACCORDS PARFAITS

DE BONNES BIÈRES POUR L'OCCASION TRIÉES SUR LE VOLET PAR ERIC VELLEND NOTRE RÉDACTEUR GASTRONOMIQUE



Scotch Eggs, page 88.



Old Speckled Hen, Royaume-Uni, 4,30 \$ les 500 ml. Typiquement anglaise, cette belle ambrée est une ale légère et crémeuse. Idéal à l'apéritif avec un plat de scotch eggs.



Salade de céleri-rave aux pommes et aux noix, page 90.



Innis & Gunn Original, Royaume-Uni, 3,55 \$ les 330 ml. Brassée à Édimbourg, l'Original est vieilles en fûts de chêne. Ses arômes de caramel anglais et de vanille font mouche avec les pommes et les noix torréfiées.



Longe de porc croustillante, chutney aux prunes, page 89.



Fuller's London Porter, Royaume-Uni, 3,70 \$ les 500 ml. Une noirce riche dont le bouquet fumé s'accorde parfaitement du porc et la finale chocolatée des prunes.

L'ACCORD PARFAIT

POUR ACCOMPAGNER LA RECETTE DE POULET DE FRAIS ET RAPIDE, UNE BONNE CUVÉE CHOISIE PAR ANNE MARTIN, SOMMELIÈRE AGRÉÉE.



Poulet au miel et à l'ail, riz à l'edamame, page 94.



Un pinot gris bien ample, tel que le **Bodega 2011**, François Lurton, Argentine, 15,45 \$