Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 16 mars 2024

La recette de tartelette à la rhubarbe du chef Nicolas Bottero



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé Le Mas Bottero, situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tartelette à la rhubarbe et noisettes du Piémont.

Sablé noisette :
– 100g de beurre
– 50g poudre de noisette
– 50g de poudre d'amande
– 100g sucre roux
– 75g de farine

Réaliser le sablé aux noisettes en mélangeant tous les ingrédients (beurre ramolli) jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étaler directement sur 3mm d'épaisseur puis détailler en disque de 8cm de

Ecrit par Echo du Mardi le 16 mars 2024

diamètre. Cuire les disques de sablé sur une plaque au four à 160°c pendant environ 15min. Refroidir.

Crème noisette :
– 80g de praliné noisette
– 250g de crème fouettée

Réaliser la crème noisette en incorporant délicatement le praliné noisette à a crème fouettée.

Compotée de rhubarbe :
– 600g de rhubarbe
– 60g de sucre
– 100g de brunoise de pomme crue

Pocher les tronçons de rhubarbe : tailler des tronçons de rhubarbe de 8cm de long. Garder les parures pour la compotée. Porter l'eau et le sucre à ébullition et cuire 10 minutes environ à frémissement. Refroidir dans le liquide de cuisson. Tailler les parures et le reste de la rhubarbe et compoter à feu doux avec le sucre pendant 1h. À froid, ajouter la brunoise de pomme crue.

Noisettes « chouchou » :
– 50g d'eau
– 100g de sucre
– 100g de noisette entières

Faire bouillir eau et sucre à 116°c ajouter les noisettes et mélanger le tout sur le feu jusqu'à ce que le sucre « sable ». Il va blanchir et durcir.

Sorbet pomme :
– 250g de jus de pomme
– 30g sucre
– 25g de glucose
– 100g d'eau

Porter tous les éléments à ébullition, refroidir et turbiner dans une sorbetière.

Rhubarbe pochée :
– 100g de sucre
– 300g d'eau
– 300g de rhubarbe

Disposer la crème de noisette sur le disque de sablé. Ajouter la compotée de rhubarbe. Tailler les tronçons de rhubarbe pochée et les disposer en volume. Dresser une quenelle de sorbet pomme au milieu du dessert. Finir le montage avec quelques fines lamelles de rhubarbe crue taillées à l'aide d'une mandoline. Ajouter les noisettes chouchou.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 16 mars 2024



DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !