

TARTE À LA RHUBARBE

Juin 2004 (Actualisé en juillet 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 750 g de tiges de rhubarbe
- ★ 2 œufs
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 150 g de sucre en poudre (50 + 100)
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 20 g de beurre

Ustensiles : Moule à tarte, Saladier, Égouttoir, Jatte, Fouet

Préparation : 20 mn

Macération : 60 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,80 € (soit 0,80 € par personne)



Recette :

Éplucher les tiges de rhubarbe, les rincer à l'eau fraîche, les essuyer et les couper en tronçons de 2 à 3 cm de long. Les placer dans un saladier avec 50 g de sucre en poudre et laisser macérer une heure en remuant de temps en temps. Faire préchauffer le four à thermostat 7 (210°) environ 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation, l'étaler dans le moule, piquer le fond avec une fourchette et rabattre éventuellement les bords. Egoutter la rhubarbe et en garnir la pâte, parsemer de petits cubes de beurre. Enfourner pour 25 minutes et surveiller la cuisson.

Pendant ce temps, battre au fouet dans une jatte deux œufs entiers avec 100 g de crème fraîche jusqu'à consistance liquide. 5 minutes avant la fin de la cuisson de la pâte garnie, ajouter le sachet de sucre vanillé et 100 g de sucre en poudre. Homogénéiser au fouet.

Sortir le moule du four, verser délicatement la crème sur les morceaux de rhubarbe et remettre au four, thermostat 6 (180°C), durant 15 minutes. Sortir du four et laisser totalement refroidir.

ⓘ Ne jamais consommer les feuilles de la **rhubarbe** qui sont toxiques. On peut également faire d'excellentes compotes avec les tiges de ce végétal.

Boisson :

Une Blanquette de Limoux servie à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.