



POUR LE DESSERT OU LE GOÛTER

Tarte à la rhubarbe

Une version gourmande avec un crumble aux noisettes

Ingrédients

Pour la garniture :

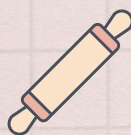
- 800 g de rhubarbe coupée en dés
- 50 g de sucre en poudre

Pour le crumble :

- 130 g de farine
- 70 g de poudre de noisettes
- 70 g de beurre fondu
- 70 g de sucre

Pour la pâte :

- 180 g de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 100 g de beurre
- 1 oeuf



Etape 1

Mélanger les morceaux de rhubarbe avec le sucre et laisser dégorger pendant 1h.

Etape 2

Mélanger la farine, le sucre, le sel et le beurre jusqu'à obtenir une poudre homogène. Ajouter l'oeuf et pétrir jusqu'à ce que tout soit à nouveau homogène. Réserver 30 min au réfrigérateur.

Etape 3

Mélanger tous les ingrédients pour former le crumble et le réserver au réfrigérateur.



Etape 4

Abaisser la pâte et la précuire à 200°C pendant 10 min.

Etape 5

Egoutter la rhubarbe. Réserver quelques morceaux crus et faire compoter le reste à feu doux pendant 10 min.

Etape 6

Sur le fond de tarte précuit, verser la compotée de rhubarbe, placer par dessus les morceaux crus et recouvrir du crumble. Enfourner à 200°C pendant 20 à 25 min.

Bon appétit !