

Tarte à la rhubarbe

POK_ Tarte à la rhubarbe

Ingrédients :



1 pâte feuilletée



800g de rhubarbe



3 œufs



7 cuillères à soupe de sucre



250 ml crème fraîche

Préparation

1. Étendre la pâte feuilletée dans un moule
2. Laver, sécher et effiloche la rhubarbe
3. Couper la rhubarbe en morceau et les poser sur la tarte
4. Faire cuire 20 min à 200°C
5. Préparer le flan en mélangeant les œufs, le sucre et la crème
6. Verser l'appareil sur la tarte
7. Cuire 15 min à 150°C



SPÉCIAL FOND DE TARTE

Cuire votre pâte à blanc ou faites dégorger les morceaux de rhubarbe dans du sucre pendant quelques heures ou encore ajouter un des produits suivant pour absorber l'excès d'eau :

- ✓ Chapelure
- ✓ Brisure de boudoir
- ✓ Brisure de spéculos
- ✓ Confiture (fraises, abricot)
- ✓ Poudre d'amande
- ✓ Brioche
- ✓ Noix de coco râpée

QUELQUES IDÉES



- Ajout d'une meringue
- Remplacer par une compote
- Ajout d'une crème chantilly
- Précuire la rhubarbe avec du beurre et de la vanille
- Ajout d'épices : cannelle
- Infuser la rhubarbe avec de la vanille et de l'alcool (goutte, rhum)
- Associer à d'autres fruits

Tarte à la rhubarbe
