



Toque & Tablier



Tarte à la rhubarbe

Pour 1 tarte familiale (dimension 30 cm environ)

Préparation 20 min

Bien s'organiser : La tarte peut être entièrement réalisée en avance ! En fonction de vos goûts, vous la servirez froide ou tiède.

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 500 g de rhubarbe

Le crémier :

- 15 cl de crème liquide
- 25 cl de lait entier
- 5 œufs moyens

L'épicier :

- 1 tarte brisée
- 180 g de sucre (environ, cela dépend du taux d'acidité de la rhubarbe)

1. Préchauffez le four à 180°. Faites votre pâte à tarte (voir la recette). N'oubliez pas de la faire cuire à blanc 15 minutes + 5 minutes sans les billes de cuisson. De plus, faites bien sécher la pâte avec l'œuf badigeonné !
2. Pendant ce temps, épluchez la rhubarbe (pour plus de facilité, lisez mon texte juste au dessus). Découpez de petits tronçons et faites la cuire dans une casserole à couvert avec la moitié du sucre sur feu modéré. Dès qu'elle a l'aspect d'une compote, réservez-la (goûtez-la pour rectifier l'assaisonnement)
3. Pendant ce temps, mélangez les 5 œufs avec le restant du sucre. Ajoutez, la crème et le lait, mélangez bien. Renversez sur le fond de pâte. Ajoutez la rhubarbe répartie de manière homogène.
4. Enfournez pour 20 minutes environ (il faut que le flanc soit pris, légèrement tremblant) et envoyez !