



Tarte à la rhubarbe



Ingrédients

- 1 pâte brisée légèrement sucrée
- 500g de rhubarbe épluchée
- 50g de sucre

Préparation 25 mn - cuisson 25 mn

- Cette recette s'anticipe la veille
- Eplucher les bâtons de rhubarbe puis les couper en tronçons d'un cm.
- Les faire macérer avec le sucre pendant la nuit.
- Le matin bien les égoutter.
- Les passer 5 minutes à la vapeur douce.
- Dans une « casserole spéciale à fond épais », les faire réduire jusqu'à évaporation totale de l'eau, en surveillant pour éviter leur calcination.
- Etaler la pâte dans un moule à tarte
- Déposer la rhubarbe uniformément sur une très petite épaisseur.
- Eventuellement saupoudrer d'un peu de sucre
- Mettre au four 25 mn th7

EN SAVOIR PLUS

La rhubarbe s'accommode très bien avec de la fraise à rajouter sur le dessus en petites lamelles.