

La tarte à la rhubarbe

LES INGREDIENTS

Pâte brisée (pour 2 tartes)

500g de farine
250g de beurre (pas trop froid)
2 jaunes d'œuf
15cl d'eau
50g de sucre
10g de sel

Rhubarbe

1.5kg (non épluchée)

Flan

2 oeufs
25cl de crème fraîche
50g de sucre
1 sachet de sucre vanillé

LA PATE BRISEE

Mettre la farine en puits dans une jatte. Couper le beurre en dés, et le mettre au centre du puits. Ajouter les jaunes d'œuf, l'eau, le sel et le sucre et les malaxer avec le beurre. Incorporer petit à petit toute la farine par mouvements tournants. Fraiser la pâte et la pétrir délicatement (pas trop, car elle risque de devenir élastique). Diviser la pâte en deux boules (environ 450g chacune) et les laisser reposer au-moins 30mn. N.B.: la deuxième boule peut se congeler.



LA RHUBARBE ET LE FLAN

Éplucher la rhubarbe (avec un économètre ou un couteau) et la couper en dés d'1cm de côté. Batta tous les ingrédients du flan.



LA CUISSON

Étaler une des boules de pâte et fonder le moule préalablement beurré. Couper le surplus de pâte et arranger les bords (le surplus servira pour une petite tartelette). Piquer la pâte avec une fourchette (cf. la petite tartelette mentionnée ci-dessus !). Cuire la pâte à blanc (poser une feuille de papier sulfurisé sur le fond, et lester de petits pois en céramique ou de haricots secs) pendant 10 mn à 200°C.



Garnir la pâte pré-cuite avec toute la rhubarbe (ne pas hésiter à en mettre beaucoup, car elle réduira en cuisant), verser le flan, puis saupoudrer généreusement de sucre en poudre. Cuire 25mn à 250°C.



LE SERVICE

Sortir la tarte du four et la laisser refroidir au-moins 30mn avant de la démouler (attention, la pâte brisée maison est assez friable).

Saupoudrez une dernière fois de sucre en poudre avant de servir.

Suggestion d'accompagnement classique : une boule de glace vanille.

Comme sur la photo : une boule de sorbet à la pomme verte, et un éventail de nectarine.

