

Recette tarte à la rhubarbe

Soirée Dynamique Voile chez Patrick B. le 31/6/2020

INGREDIENTS

Pour la pâte brisée:

300 g de farine

½ cuillère à café de sel

3 cuillères à soupe de sucre

150 g de beurre doux ramolli au moins 3 heures (pas de microonde

5 cl d'eau

Pour la garniture:

500 g de rhubarbe coupée en section de 2 cm environ, pas besoin de peler la rhubarbe

120 g de sucre en poudre

2 œufs

125 g de crème fraîche

Mettre le four à chauffer à 200 °C, thermostat 6-7

PREPARATIONS

Pâte brisée:

Mélanger la farine, le sel et le sucre. Ajouter le beurre en pétrissant rapidement (2 – 3 minutes) du bout des doigts, pour obtenir une boule grossière. Incorporer 5 cl d'eau. Sur du papier sulfurisé, étaler à la forme du moule.

Garniture:

Fouetter les œufs en omelette. Rajouter le sucre et bien mélanger. Puis la crème fraîche en mélangeant pour avoir une garniture homogène.

Répartir les morceaux de rhubarbe sur le fond de tarte et cuire à four chaud 20 minutes à 200 °C.

Sortir la tarte du four et verser la garniture de façon à recouvrir toute la surface du moule.

Remettre à cuire 15 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Remarque : pour des raisons d'organisation, j'ai préparé la tarte « Dynamique Voile » la veille. Elle a séjourné 20 heures à température ambiante sous film étirable, 7 heures dans une glacière et le temps du repas à nouveau à température ambiante. Je ne sais pas si ce mode de conservation y a été pour quelque chose, mais la tarte à la rhubarbe était bien meilleure que d'habitude.

A moins que cela soit dû la bonne ambiance et le punch de Patrick !

Merci Patrick pour cette formidable soirée !