

TARTE à LA RHUBARBE



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 50g Sucre (pâte)
- 100g Beurre doux (pâte)
- 175g Farine (pâte)
- 1 Oeuf (pâte)
- 1 pincée Sel (pâte)
- 2 tiges Rhubarbe (Garniture)
- 2cc Farine (Garniture)
- 1 Oeuf (Garniture)
- 2cs Sucre (Garniture)
- 100g Crème demi écrémé (Garniture)
- 100g Lait (Garniture)

Préparation:

- Pâte: Mettre le sucre dans le bol 10sec/vitesse 10

- Placer le beurre la farine l'oeuf, le sel dans le bol. A l'aide la spatule mélanger 25secondes/vitesse 5.

-

Faire une boule avec la pâte à l'aide l'étaler à l'aide d'un rouleau et faire le fond de tarte. Le placer au fond du plat à tarte.

- Garniture:

Eplucher la rhubarbe et la couper en morceaux de 0.5 cm. Les placer dans un poêle et les cuire quelques minutes avec un peu d'eau pour les ramollir.

-

Dans le bol placer le lait la crème la farine l'oeuf le sucre puis mélanger 10 sec / vitesse 5.

-

Placer la rhubarbe sur la pâte puis ensuite napper du mélange.

-

Placer au four 30 à 40 minutes à 180°