

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Tarte à la rhubarbe

Recette Thermomix



C'

Pour 1 tarte de 28 à 30 cm de diamètre

La veille, prévoir de couper environ **4 à 5 tiges de rhubarbe**. Les éplucher et les couper en tronçons.

Mettre ces tronçons dans une grande passoire plastique, à déposer sur un saladier. Saupoudrer le tout **de sucre (environ 30 g)** et mettre au réfrigérateur.

Laisser reposer la nuit afin qu'une partie de l'eau contenue dans la rhubarbe coule dans le saladier.

En procédant de cette façon, votre rhubarbe rendra moins d'eau et sera moins acide. votre pâte brisée sous la rhubarbe cuira mieux et sera + croustillante.

Le lendemain, préparer une pâte brisée dans votre robot ménager :
280 g de farine + 140 g de beurre + 70 g d'eau.

Mettre votre pâte dans un moule à tarte beurré (ou garni d'un papier cuisson), piquer avec une fourchette pour éviter que la pâte boursoufle...

Etaler uniformément les tronçons de rhubarbe sur la pâte et saupoudrer de **sucre (environ 20 à 30 g)**.

Cuire 15 min à 175° + 20 min à 200 °C.

Pendant ce temps-là, préparer un flan pour napper le dessus de la tarte.

3 jaunes d'oeuf dans un grand saladier

> monter les **blancs en neige** à part, dans un autre récipient.

Aux jaunes, ajouter environ **80 g de crème fraîche**. (j'utilise de l'allégée) + **du sucre** (à votre goût) et enfin, **les blancs en neige**.



Lorsque les temps de cuisson sont terminés, verser ce flan sur la tarte mi-cuite.
Cuire de nouveau 15 min à 175° puis 5 à 10 min à 225°. Le flan va dorer.



Info sur fiche technique de Supertoinette :

La rhubarbe rend beaucoup de jus, tenez-en compte pour vos tartes et isolez le fond de tarte cru avec de la confiture de fraises, d'oranges ou d'abricots par exemple, ou répartissez des brisures de biscuits qui absorberont l'excédent.

La rhubarbe se prépare en compote ou confiture, mais elle s'associe parfaitement avec d'autres fruits acidulés comme la fraise, la framboise, l'orange, la pomme, l'abricot.

Vous pouvez aussi y ajouter du gingembre.