



INSTANT GOURMAND



Tartelette rhubarbe-réglisse



Pour 6 tartelettes :

- 6 petits disques de pâte feuilletée
- quelques tiges de rhubarbe
- 20cl de crème liquide
- 40g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 4 à 8 carrés de zan

Préchauffer le four à 180°C.

Peler la rhubarbe et la couper en tronçons. Etaler les disques de pâte dans 6 moules à tartelette, piquer à l'aide d'une fourchette et garnir de rhubarbe.

Faire chauffer la crème et ajouter le zan jusqu'à sa complète dissolution. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Filtrer la crème au zan dans un chinois et l'incorporer à la préparation. Mélanger l'ensemble et verser l'appareil sur les tartelettes. Enfourner 15 à 20min.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

www.mirabellecuisine.canalblog.com