

Tartelettes rhubarbe/noisettes

Ingrédients pour 7 tartelettes:

Pour la pâte:

40 g de noisettes
160 g de farine de riz complet
1/2 cuillère à café de levure chimique
2 cuillères à soupe de sucre de canne
1 cuillère à soupe de purée de noisettes
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 jaune d'oeuf

Pour la garniture:

750 g de rhubarbe
60 g de crème de soja
2 oeufs
30 g de farine de riz
60 g de sucre de canne
25 min à la vapeur

Réalisation:

Couper les tiges de rhubarbe (en ayant prit soin de peler les tiges si la rhubarbe est achetée, dans mon cas la rhubarbe de mon jardin étant bio et jeune, je n'ai pas eu besoin de le faire) en tronçons d'environ 1 cm et cuire à la vapeur 15 minutes environ.

Pour la pâte:

Préchauffer le four à 200°C

Mélanger tous les ingrédients utiles à la pâte, jusqu'à l'obtention d'un sable grossier. Mouiller éventuellement avec un peu d'eau. Foncer les cercles à tartelettes du bout des doigts. (Ne pas essayer d'étaler la pâte au rouleau)

Faire cuire à blanc pendant 10 minutes à 200°C.

Pendant ce temps, préparer la migaine en mélangeant tous les ingrédients et verser sur le fond de pâte précuit. Enfourner encore 25 minutes environ à 175°C.