



## **TARTE A LA RHUBARBE SUR UN SABLE BRETON**

### **Les sablés bretons :**

Facile Préparation: 10 mn Cuisson: 20 mn

### **Pour une dizaine de sablés:**

125 g de farine + 175 g de beurre + 90 g de sucre glace 1/2 sel  
2 jaunes d'œufs + 90 g de poudre d'amande  
1 pincée de fleur de sel

Préchauffer le four à 170°.

Au robot, battre le sucre, le beurre et la poudre d'amande jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Au fouet et à vitesse moyenne, ajouter les jaunes d'œufs puis la farine et enfin la pincée de fleur de sel. Terminer en battant une dizaine de secondes supplémentaires à vitesse rapide.

Verser la pâte dans des cercles beurrés ou dans des moules en silicone au 3/4 de la hauteur en lissant un peu le dessus avec le dos d'une cuillère. Couvrir avec une grille ou une plaque pour empêcher les sablés de lever. Enfourner une vingtaine de minutes.

A mi-cuisson, à l'aide d'un verre, en l'enfonçant légèrement, former une empreinte au milieu du sablé. Achever la cuisson et démouler les biscuits lorsqu'ils sont froids. Réserver.

### **La rhubarbe:**

Facile Préparation: 5 mn Cuisson: 2 mn Attente: 1 h

### **Pour garnir les tartelettes:** (il y aura des restes)

4 côtes de rhubarbe rose si possible + QS de sucre en poudre

### **La rhubarbe:**

Laver et éplucher la rhubarbe, la tailler transversalement en bâtonnets d' 1/2 cm. Les mettre dans un saladier. Recouvrir de sucre et laisser macérer environ 1 heure.

Égoutter et garder 2 c. à soupe de jus.

Mettre dans une casserole porter à ébullition et laisser cuire 1 minute (pas plus, la rhubarbe doit rester entière autant que possible).

Verser dans une passoire et laisser refroidir en posant dessus quelques "rubans" roses de peau de la rhubarbe pour qu'elle devienne transparente. Réserver.

### **La crème pâtissière:**

Facile Préparation: 10 mn Cuisson: 5 mn Attente: 15 mn

### **Pour la crème:**

45 cl de lait + 5 cl de crème liquide + Laisser refroidir.

4 jaunes d'œufs + 90 g de sucre + 25 g de poudre à crème ou de Maïzena

50 g de nougat aux amandes coupés en petits dés

Porter le lait à ébullition avec les morceaux de nougat et remuer pour qu'ils soient bien fondus.

Au fouet mélanger le sucre et les jaunes jusqu'à ce qu'ils blanchissent, ajouter la poudre à crème ou la Maïzena, verser le lait bouillant en tournant sans arrêt.

Remettre sur le feu et cuire jusqu'à épaississement en continuant à tourner. Laisser refroidir.

### **Finition:**

Réserver les morceaux de rhubarbe entiers et incorporer la rhubarbe défilée à la crème pâtissière.

Garnir les sablés bretons avec cette crème et poser avec les bâtonnets de rhubarbe en éventail sur la crème. Décorer avec le morceau de "ruban" rose.