

TARTE A LA RHUBARBE



Ingrédients :

- pour la pâte brisée:
- 180 g de farine
- 55 g de beurre à 41%
- 1 pincée de sel
- 40 g d'eau
- pour la garniture :
- 1 œuf
- 60 g de sucre en poudre
- 10 g de maïzena
- 100 g de lait demi écrémé
- 600 g de rhubarbe épluchée
- 2 c à s de sucre vanillé

Préparation :

- mettre tous les ingrédients de la pâte dans le bol et pétrir 30 secondes, mode épi, façonner ensuite votre boule de pâte
- puis réserver au réfrigérateur pendant 1 heure
- éplucher et tailler la rhubarbe en petits bâtons, mettre dans un saladier avec le sucre vanillé et laisser macérer pendant au moins 1 heure, puis l'égoutter et réserver
- préchauffer le four à 180°
- mettre dans le bol, l'œuf, le sucre, la maïzena, le lait et mixer 15 secondes à vitesse 5
- placer le moule à tarte en silicone de 29 cm de diamètre sur la plaque perforée
- fonder le moule avec la pâte
- disposer la rhubarbe sur la pâte
- puis ajouter la garniture
- cuire environ 40 minutes

Commentaire :

- j'ai été très déçue de cette tarte et surtout de la pâte qui n'était vraiment pas bonne par contre la garniture était correcte ! comme quoi mon palais n'est pas compatible avec les recettes de régime !

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>