

## Tarte noisettine (ou amandine) rhubarbe-framboises et son coulis d'orange

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte brisée maison :

200 g de farine

100 g de beurre

1 pincée de sel

2 c à s de sucre semoule

4 cl d'eau

1 sachet de sucre vanillé

500 g de rhubarbe

100g de framboises

75 g de beurre

110 g de sucre

75 g de poudre de noisettes

1 c à s de farine

2 oeufs

Le zeste finement râpé d'une orange

Pour le coulis d'orange :

30 cl de jus d'orange pressée filtré

3 c à s de sucre

Préparer la pâte : Dans le robot mettre la farine, le sucre vanillé, le sucre, le sel et le beurre coupé en dés. Faire fonctionner le robot pour avoir un mélange sableux et ajouter alors l'eau. Dès que la pâte commence à former une boule arrêter le robot pour que la pâte ne durcisse pas. Il ne faut pas trop la travailler.

Mettre la pâte dans un film alimentaire et la laisser reposer 1 h au frigo.

Éplucher la rhubarbe et la couper en tronçons.

Préparer la noisettine : Mélanger le beurre ramolli avec le sucre, la poudre de noisettes ( ou d'amandes) et la farine. Ajouter les oeufs et le zeste d'orange.

Foncer le moule à tarte et le remettre 15 mn au frais.

Répartir la rhubarbe sur le fond de tarte, verser la noisettine sur la tarte et répartir les framboises.

Cuire à four préchauffé à 180–200° 40 mn environ suivant le four.

Pour le coulis d'orange : Mettre le jus d'orange, fraîchement pressé et filtré pour enlever la pulpe, dans une casserole avec le sucre et faire réduire d'une moitié environ à petite ébullition. Laisser refroidir.

Servir la tarte avec le coulis d'orange.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>