

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE À LA RHUBARBE ET STREUSEL

Pour 8 personnes :
cercle Ø 28 cm

PÂTE BRISÉE (à faire la veille) : 250g farine T.55 - 170g beurre 1/2sel - 5g sucre - 75g eau froide -

Dans le mixeur muni du couteau mettre la farine, le beurre, le sucre. Mixer pour sabler. Verser l'eau tout en mixant. Arrêter quand formation d'une boule. Filmer et entreposer au réfrigérateur une nuit.

RHUBARBE : 300g rhubarbe (nettoyée sous l'eau fraîche) -

Couper les bouts des tiges. Couper en 2 dans la longueur puis en petits dés. Réserver.

CREME À FLAN : 75g crème fraîche épaisse - 50g lait - 50g sucre - 3 oeufs -

Battre au fouet le tout. Réserver.

STREUSEL : 60g beurre - 60g sucre - 30g poudre d'amandes - 60g farine - 1 petite pointe de poivre noir moulu - 1 petite pointe muscade moulue -

Couper le beurre en petits dés. Dans un cul de poule mélanger le beurre, le sucre, la poudre d'amandes et la farine, le poivre et la muscade. Travailler du bout des doigts : sabler. Puis frotter encore pour obtenir un mélange grumeleux. Réserver au frais.

Etaler la pâte brisée sur le plan de travail fariné. Beurrer l'intérieur du cercle. Le poser sur un papier sulfurisé sur une plaque de pâtisserie. Mouler avec la pâte. Piquer le fond à la fourchette. Entreposer au réfrigérateur pour 1/2h00.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Enfourner la pâte et cuire 15 minutes. Laisser refroidir.

Emietter 6 biscuits à la cuiller sur le fond précuit. Ajouter les dés de rhubarbe. Verser la crème à flan. Enfourner et cuire 40 minutes. Répartir le streusel et cuire encore 15 minutes jusqu'à jolie coloration.