

TOURTE A LA RHUBARBE AVEC PATE SABLEE.

REALISATION DE LA PATE SABLEE :

Ingrédients : 250 grs de farine
250 grs de beurre
125 grs de sucre semoule
3 œufs
1 citron
1 pincée de sel.

Faire cuire les œufs à l'eau bouillante pendant 10 min.

Les refroidir sous l'eau froide.

Les écaler.

Séparer les jaunes de blancs.

Laver et essuyer le citron.

Dans une terrine, verser la farine, le sel, le sucre et les jaunes d'œufs.

Mélanger énergiquement à la fourchette.

Faire ramollir le beurre et l'incorporer doucement à la préparation, ainsi que zeste du citron râpé.

Bien pétrir avec la main et façonner une boule de pâte.

La recouvrir d'un linge et la laisser reposer dans un endroit frais pendant 1 heure.

REALISATION DE LA TOURTE A LA RHUBARBE :

Ingrédients : 500 grs de rhubarbe
300 grs de pâte sablée
2 œufs
150 grs de sucre
100 grs de crème épaisse
1 pincée de maïzena
2 ou 3 biscuits à la cuillère.

Eplucher et couper la rhubarbe en petits morceaux de 5 mm de côté.

Réaliser votre appareil à tourte en mélangeant les œufs, le sucre, la crème épaisse et la pincée de maïzena.

Étaler une partie de la pâte sablée, en foncer une tourtière d'un diamètre de 20 cm.

Émietter les biscuits à la cuillère sur la pâte et étaler la rhubarbe coupée en petits morceaux.

Ajouter l'appareil à tourte et recouvrir d'une abaisse de pâte sablée.

Bien sertir les bords et passer dans un four à 190°C

Démouler et manger légèrement tiède.