

Tarte à la rhubarbe

Ingrédients

Pâte brisée :
 300 grammes de farine
 1 càc de sel
 3 càc de sucre
 150 grammes de beurre
 8 cl de lait

Préparation :
 Bâtons de rhubarbe
 200 grammes de sucre
 3 oeufs
 3 càs de crème fraîche épaisse
 Cerneaux de noix



Préparation

Pâte brisée : Mélangez la **farine** et le **sel** dans un plat (ou le sucre, si vous optez pour une tarte sucrée). Ajoutez le **beurre** pommade (sorti 3h du frigo) à la farine en pétrissant du bout des doigts. Incorporez rapidement le **lait** tiède afin d'obtenir une boule. Disposez votre pâte dans un plat adéquat.

Epluchez les **bâtons de rhubarbe**, coupez des tronçons de 1 cm et déposez dans un saladier avec le **sucre**, mélangez et laissez reposer 2h à T° ambiante.

Mélangez les **oeufs** avec la **crème fraîche** épaisse. Égouttez bien la rhubarbe (garder le jus pour réaliser une petite gelée) et incorporer au mélange oeufs-crème. Déposez la rhubarbe sur la pâte. Parsemez soit de **cerneaux de noix** ou selon...

Enfournez 30 min à 180°.

Joseph
 design.be L'ustensile de
 la semaine!

Clever Cutter
 Couteau avec planche
 2 en 1!

Parfait pour vos
 tronçons de rhubarbes ;-)



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
 info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
 Du mercredi au samedi de 10h à 18h



Joseph
 design.be

058