

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE À LA RHUBARBE ITALIENNE

Pour 6 personnes : 1 cercle □ 22,5cm

200g pâte brisée - Q.S beurre doux - 2 oeufs - 150g sucre en poudre - 300g rhubarbe coupée en tronçons d'1cm - 2 càs poudre de noisettes - Q.S sucre glace -

Pâte brisée : 500g farine T55 - 250g beurre doux - 10g sel - 1 oeuf - 100ml d'eau -

Dans le robot muni du couteau, verser la farine, le sel et le beurre. Mixer pour sabler. Ajouter l'oeuf et l'eau. Mixer rapidement jusqu'à formation d'une boule. Filmer la boule. Entreposer au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Beurrer l'intérieur du cercle. Le poser sur un papier sulfurisé lui-même posé sur une plaque à pâtisserie. Sur le plan de travail fariné étaler la pâte. Garnir le cercle. Piquer le fond à la fourchette. Entreposer au réfrigérateur pendant 30 min.

Dans un saladier battre au fouet les oeufs et le sucre jusqu'à le mélange soit mousseux. Sortir la plaque du réfrigérateur, saupoudrer le fond de tarte avec la poudre de noisettes. Placer les tronçons de rhubarbe debout. Verser le mélange oeufs/sucre dessus. Enfourner et cuire 50 minutes. Sortir, laisser refroidir. Poudrer de sucre glace. Décercler, placer sur un plat de service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr