



TARTE À LA RHUBARBE DE PAPA



Temps de préparation
1 heure 20



Temps de cuisson
1 heure



Niveau de difficulté
★★

Ingrédients pour 8 personnes

Pour la pâte brisée :

250g de farine

100g de beurre mou et 10g pour la tôle

1 pincée de sel

Environ 75 ml d'eau

Pour l'appareil :

1kg200 de rhubarbe

300g de sucre

1 œuf entier et un jaune

250ml de crème

Préchauffer le four à 180°C, position chaleur tournante

Préparation de la recette

Eplucher la rhubarbe, la couper dans le sens de la hauteur et faire des tronçons de 1 cm.

Ajouter 200g de sucre et laisser dégorger 1 heure.

Déroulement de la recette

Préparer votre pâte en mélangeant tous les ingrédients.

Etaler votre pâte et la mettre dans une tôle à tarte beurrée.

Essuyer la rhubarbe dégorgée et la mettre sur la pâte.

Mélanger l'œuf entier et le jaune d'œuf, la crème et 100g de sucre.

Napper la rhubarbe.

Enfourner 1 heure.

Saupoudrer de sucre et servir tiède ou froid.



Attention à bien essuyer la rhubarbe dégorgée pour que la tarte ne fasse pas d'eau à la cuisson !



Si la pâte colle trop, ajoutez un peu de farine. Si au contraire elle s'émiette, ajoutez un peu d'eau !

J'aime cette tarte quand elle est bien cuite voire légèrement trop colorée ! J'aime surtout quand c'est mon papa qui la fait !