

TARTE BELGE À LA RHUBARBE



Préparation : 20 minutes ; cuisson : 35 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte

300 g de farine

150 g de beurre

80 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

Pour la garniture

250 g de brioche bien rassise

50 g de beurre

125 g de sucre

500 g de tiges de rhubarbe

1 citron

- 1 Éplucher et effiler les tiges de rhubarbe ; les couper en dés ; presser le citron ; en arroser les morceaux de rhubarbe
- 2 Préparer la pâte ; tamiser la farine ; la disposer en fontaine ; couper le beurre en petits morceaux et les disposer au centre de la farine ; ajouter le sel, le sucre et l'œuf ; travailler rapidement et, dès que la pâte est lisse, la rouler en boule.
- 3 Faire chauffer le four à température moyenne ; aplatir la pâte au rouleau ; beurrer un moule à tarte et le garnir avec cette pâte.
- 4 Couper la brioche en tranches fines et en garnir le fond du moule (elle absorbera le jus de la rhubarbe) ; faire fondre le beurre et en arroser la brioche ; saupoudrer avec la moitié du sucre.
- 5 Disposer les morceaux de rhubarbe sur la brioche ; recouvrir avec le reste du sucre.
- 6 Glisser la tarte dans le four et la laisser cuire 35 minutes ; servir la tarte tiède ou froide.

Recette proposée par Michel B.

Mots-clés :