

Tarte pomme rhubarbe



Temps de préparation :

15 minutes



Temps de cuisson :

30 minutes



Temps total :

45 minutes

Pour cette recette de tarte pomme rhubarbe il te faut :

Pour la pâte brisée maison :

130 g de farine d'engrain
ou d'épeautre complète

70 g de farine de sarrasin

50 g de beurre froid

60 ml d'eau

1/2 c.c. de sel

1 c.c. de sucre de canne complet (=rapadura) 50 g de sucre de canne complet

Pour la garniture :

200 g de compote de compote de
pomme

2 tiges de rhubarbe (env. 250 g)

50 g de beurre

50 g de flocons d'avoine

30 g de farine d'engrain ou d'épeautre
complète



Pour réaliser la recette :

1. Préchauffer le four à 180°
2. Réaliser la pâte Brisée maison en mélangeant dans un grand bol tous les ingrédients de la pâte Brisée à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui ne colle pas (mettre un peu moins d'eau au départ et en ajouter délicatement au fur et à mesure)
3. Disposer la pâte en forme de boule sur du papier sulfurisé et la recouvrir d'un deuxième papier sulfurisé (ou parsemer la boule de pâte d'un peu de farine)
4. Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à une hauteur d'env. ½ mm, la disposer sur une plaque à gâteau en coupant les bords qui dépassent, piquer le fond de tarte puis réserver au réfrigérateur au moins 30 min.
5. Rincer et émincer en tranches d'env. 1/2 cm d'épaisseur les tiges de rhubarbe et réserver
6. Préparer une pâte à crumble en mélangeant dans un bol :
 - 50 g de beurre
 - 50 g de flocons d'avoine
 - 30 g de farine
 - 50 g de sucre de canne complet
7. Récupérer le fond de tarte, le napper de compote de pomme, disposer les tranches de rhubarbe et parsemer le crumble par-dessus
8. Enfourner env. 30 min. à 180°

Coin des astuces

- Pour parfumer davantage la pâte Brisée maison, il est possible ici d'y glisser de la cannelle ou encore des grains de vanille
- Pour réaliser env. 200 g de compote de pomme maison, il suffit d'éplucher et détailler en cubes 3 pommes, de les cuire env. 30 min. à feu doux avec un fond d'eau et les grains d'une gousse de vanille et de mixer