

RECETTE

Tarte à la rhubarbe meringuée

(pour 6-8 personnes)

Préparation : 20 min Cuisson : 2h30 min

Ingrédients :

Appareil à tarte :

- 1 pâte brisée
- 1kg de rhubarbe
- 1 œuf entier + 2 jaunes
- 20cl de crème
- 150g de sucre
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs

Meringue :

- 2 blancs d'œufs
- 100g de sucre

Préparation:

1h avant :

1- Laver les tiges de rhubarbe puis les éplucher. Couper les tiges en bâtonnets de 2 cm de long après avoir fendu la tige en 2 ou 4 (selon sa grosseur). Saupoudrer ensuite de 50g de sucre et laisser macérer 1 heure.

1h après :

1- Préchauffer le four à 230°C.

2- Graisser un moule, abaisser la pâte avant de la piquer avec une fourchette. Mettre la rhubarbe bien égouttée.

3- Dans un bol battre l'œuf entier, les 2 jaunes, les 100 g de sucre, la crème et la maïzena. Verser ensuite la préparation sur la rhubarbe avant d'enfourner pour 30 minutes.

4- Pendant ce temps, battre en neige les blancs d'œufs. Quand ils sont formées, ajouter le sucre par petites quantités, en continuant de battre.

5- Lorsque la tarte est cuite, baisser le four à 110°C et sortir la tarte. Garnir celle-ci de cette meringue à l'aide d'une poche à douille avant de la remettre au four doucement avant que la meringue sèche. Au bout d'1h vérifier au doigt si la meringue est prise, sinon prolonger le temps de séchage.

RECETTE

Tiramisu rhubarbe et fraises

(pour 8 personnes)

Préparation : 20 min Cuisson : 15 min Repos : 30 min

Ingrédients :

- 800g de Rhubarbe
- 700g de fromage blanc battu
- 400g de Fraises
- 60g de sucre
- 12 biscuits à la cuillère
- 1/2 cuillères à café de cannelle
- 1 cuillère à café de cacao sucré



Préparation:

1- Peler la rhubarbe et la couper en morceaux.

2- La mettre dans une casserole avec 20 g de sucre et la cannelle et laisser cuire environ 10 - 15 min puis laisser refroidir la compote ainsi obtenue.

3- Mélanger le fromage blanc et les 40 g de sucre restants jusqu'à consistance crémeuse. Couper les fraises en tranches.

4- Déposer les biscuits à la cuillère au fond d'un plat. Placer ensuite des couches alternées de fraises, de rhubarbe et de fromage blanc et laisser reposer au frais pendant au moins 30 min.

5- Servir saupoudré de poudre de cacao.



Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07
Site internet : www.unifermé.fr / Facebook : Unifermé



Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07
Site internet : www.unifermé.fr / Facebook : Unifermé

RECETTE

Tarte à la rhubarbe

(pour 6-8 personnes)

Préparation : 20 min Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 1kg de rhubarbe
- 200g de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle



Préparation:

1- Etaler la pâte brisée et piquer le fond avec une fourchette. Disposer ensuite une feuille de papier cuisson par dessus avec des graines ou des noyaux pour faire cuire à blanc pendant 20 minutes à 180°C.

2- Laver la rhubarbe et la couper en petits morceaux .
Faire cuire à feu doux avec 200g de sucre pendant 20 minutes.

3- Laisser refroidir.
Verser ensuite la compote sur la pâte et saupoudrer de cannelle.

Plus qu'à déguster.



RECETTE

Gâteau renversé à la rhubarbe

(pour 6 personnes)

Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 600 g de rhubarbe
- 2 œufs
- 130 g de sucre de cassonade
- 130 g de beurre
- 30g de poudre d'amande
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 1 gousse de vanille
- 1 c. à c. de levure

Préparation:

1-Préchauffer le four à 200°C (th 6-7).

2- Dans un moule à manquer, faire fondre 30g de beurre. Lorsqu'il est noisette ajouter la rhubarbe et la cassonade mélangées. Enfourner pendant 20 minutes à 200° pour cuire et caraméliser la préparation. La rhubarbe est prête lorsqu'elle est molle et légèrement caramélisée.

3- Pendant la cuisson de la rhubarbe, préparer la pâte en travaillant dans un récipient 100 gr de sucre et 100 gr de beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajouter les œufs un par un puis les graines de vanille en grattant l'intérieur de la gousse fendue. Terminer la préparation de la pâte en ajoutant la farine, la levure et la poudre d'amande.

4- Sortir le plat du four couvrir la rhubarbe en étalant la pâte sur une épaisseur de 1 à 1,5 cm à l'aide d'une spatule. Enfourner à nouveau pour 20 minutes de cuisson. Vérifier la cuisson et démouler dès la sortie du four.

Plus qu'à déguster.

