LA TARTE à la RHUBARBE

LES INGREDIENTS

La pate	*La garniture*	*Le flan*
500 farine	600 rhubarbe	3 Œufs
250 beurre	60 sucre	100 sucre
10 sel		50 poudre à crème (amidon de maïs)
20 sucre		200 crème fraiche fleurette
125 liquide		500 lait
Soit 2 œufs plus eau qs		

LA PATE BRISEE

-mélanger ensemble la farine, le beurre, le sel, le sucre, jusqu'à ce que le mélange soit bien sablé
-rajouter le liquide, et pétrir jusqu'à l'obtention de 2 boules homogène. Surtout ne pas top pétrir. Finir à la main si nécessaire
-Laisser poser idéalement 2 h au frigo
-étalez tout en pivotant la pâte à chaque coup de rouleau d'un quart de tour
Recette pour 3 tartes de 24 cm de diamètre. (ou 2 de 28 cm) Une fois foncées, très important, vous laisserez poser minimum de 6 à 12 heures les fonds de tartes au frigo . Ainsi vos tartes ne se rétracteront pas à la cuisson, et donc le flan ne coulera pas. Vous en mettrez 2 au congélateur et utiliserez la 3e. Ainsi vous aurez 2 fonds de tartes d'avance dans le congélateur.

LA GARNITURE

-peler et couper la rhubarbe dans le sens de la longueur
-couper en petits morceaux de 5 mm
-mélanger avec le sucre semoule
-laisser dégorger une demi-heure puis égoutter
Pendant ce temps préparer l'appareil à flan

L'APPAREIL à FLAN

Il faut éviter les grumeaux, pour cela ajouter le liquide progressivement
-mélangez un œuf avec le sucre
-rajoutez la poudre à crème, mélangez
-rajouter les 2 autres œufs, mélangez
-rajoutez la crème fraiche et le lait

LA CUISSON

-garnir un fond de tarte avec la rhubarbe égouttée, recouvrir de flan, puis enfourner
-Cuire 45 mn à 170° four ventilé

ASTUCE et CONSEIL

-choisir impérativement une crème liquide, de préférence pasteurisée (Alsace lait Label Rouge)
-vous pouvez utiliser la même pâte pour des quiches salées. Dans ce cas, réduire le sucre de moitié
-pour une pâte plus friable en bouche, vous remplacerez 30 % du poids de la farine par de la fécule
- si vous voulez meringuer la tarte. Voir procédé idem tarte au citron