

Tarte aux groseilles et à la rhubarbe



Préparation : 30 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte :

250 g de farine

100 g de sucre glace

1 oeuf

150 g de beurre ramolli

30 g de poudre d'amandes

1 pincée de vanille en poudre (remplacée par 1 sachet de sucre vanillé)

1 pincée de sel

Pour la garniture :

400 g de rhubarbe

300 g de groseilles

150 g de sucre en poudre

1 feuille de gélatine

3 c à s de gelée de groseille

60 g d'amandes effilées

Sucre glace

Réunir tous les ingrédients de la pâte dans le robot et mixer (rajouter un peu de farine si nécessaire). Ramasser la pâte obtenue. Étaler la pâte directement dans un moule à tarte beurré en l'aplatissant avec la main (ou l'étaler entre 2 feuilles de papier film ou sulfurisé avec un rouleau et la poser dans le moule). Piquer le fond de pâte avec une fourchette et le recouvrir de papier sulfurisé et de haricots secs (ou mettre un autre moule à tarte de taille juste inférieure sur la pâte). Cuire la pâte à blanc à four préchauffé à 200° pendant 15 à 20 mn (à adapter en fonction du four).

Pendant ce temps éplucher les tiges de rhubarbe et les couper en tronçons. Les cuire 15 mn avec le sucre, ajouter les groseilles égrappées et cuire 5 mn supplémentaires. Hors du feu ajouter la feuille de gélatine qui aura été ramollie dans de l'eau froide. Bien mélanger, laisser tiédir.

Étaler sur le fond de tarte précuit la gelée de groseille et recouvrir avec la compote groseilles-rhubarbe.

Poêler les amandes effilées à sec dans une poêle et en parsemer la surface de la tarte. Saupoudrer de sucre glace au moment du service.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>