

Tarte à la rhubarbe et aux noisettes

Pour 4 personnes (un moule rectangle de 11x35 cm)

250g de pâte sucrée

2 tiges de rhubarbe

100g de beurre mou

100g de poudre de noisette

2 œufs

80g de cassonade

40g de farine

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte et foncez le moule avec.

Préparez la crème de noisette: mélangez la cassonade et l'œuf, incorporez le beurre mou, la poudre de noisette et la farine. Quand le mélange est bien homogène répartissez-le sur la pâte et enfournez à 180°C pendant 30 minutes. Laissez refroidir.

Préparez les bandes de rhubarbe: Lavez les tiges de rhubarbe et taillez-les en lanières de 2 mm d'épaisseur environ et retaillez-les à la longueur de votre casserole (à moins d'utiliser une grande poêle).

Dans une casserole portez à ébullition 200ml d'eau avec 100g de sucre en poudre, quand le sirop bout plongez-y les lanières de rhubarbe 2-3 minutes seulement et en plusieurs fois. C'est simple quand vous voyez que les morceaux commencent à s'effilochez sortez-les de la casserole et faites les égoutter sur du papier absorbant. Ne jetez pas le sirop.

Une fois que la tarte à refroidie, ainsi que les lamelles de rhubarbe vous pouvez commencer les travaux pratiques en tressant la rhubarbe sur la tarte (là ça m'a rappelé l'école maternelle et les travaux manuels!!). Egalisez les bords avec des ciseaux bien aiguisés.

Pour finir faites caraméliser le reste du sirop et quand il a pris une belle couleur ambrée nappez-en la tarte délicatement avec un pinceau.