

Tarte rhubarbe-myrtille

Pour 4 personnes

250g de pâte sucrée au cacao

2 tiges de rhubarbe

1 pot de confiture de myrtille (250g)

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte et foncez la dans un moule. En attendant que le four chauffe placez la pâte au congélateur pour qu'elle soit bien froide et évitez de s'affaisser sur les bords.

Fait cuire la pâte à 180°C pendant 15 minutes. Laissez refroidir.

Lavez les tiges de rhubarbe coupez les en 3 dans l'épaisseur de la tige puis recoupez-les en bâtonnets de la largeur de votre moule (enfin si vous voulez vous prendre la tête à faire des motifs). Déposez vos bâtonnets de rhubarbe sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, saupoudrez-les de sucre et enfournez à 160°C pendant 20 minutes (la pointe d'un couteau doit s'enfoncer sans rencontrer de résistance). Laissez refroidir.

Quand la pâte et les tiges de rhubarbe sont froides, étalez la confiture sur le fond de tarte et déposez les tiges de rhubarbe par dessus. Quelques myrtilles pour la déco et voilà.