

Tarte fine à la rhubarbe

Pour 4 personnes

1 rectangle de pâte feuilletée de 20cm sur 25cm

4 tiges de rhubarbe de taille moyenne (environ 40cm de long)

30g de jus de framboise

30g de sucre

1 poignée d'amandes effilées

Préchauffez le four à 190°C.

Dans une casserole mélangez le jus de framboise et le sucre, portez à ébullition et laissez bouillir 2-3 minutes. Laissez refroidir.

Déposez la pâte feuilletée sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Lavez les tiges de rhubarbe coupez-les en deux morceaux de 20cm chacun puis retaillez-les en deux dans l'épaisseur, vous obtenez alors 16 morceaux de rhubarbe d'environ 20cm de long, déposez-les sur la pâte feuilletée.

Badigeonnez la tarte (rhubarbe et pâte) avec le sirop de framboise puis enfournez à 190°C pendant 10 minutes. Sortez la tarte du four repassez une couche de sirop, parsemez les amandes effilées et remettez au four pendant 15 minutes.