



Tartelettes à la rhubarbe
LA CUISINE DE BOOMY



Pour 3 tartelettes

- Pâte

- 70 gr de farine
- 20 gr de xylitol
- 30 gr de beurre mou
- 3 cs de lait demi-écrémé
- 1 pincée de sel fin

Je me suis servie de mon Kitchen'aid muni du crochet à pétrir pour réaliser la pâte.

Mettre la farine et le sucre dans bol de votre robot pâtissier, ajouter le beurre, le sel fin et un peu de lait. Mélanger le tout. Ajouter le reste du puis pétrir jusqu'à la formation d'une boule de pâte.

L'écraser avec la paume de la main, refaire une boule, la poser sur une assiette, Couvrir et laisser reposer au minimum 1 heure au réfrigérateur.