



## Tartelettes à la rhubarbe

### LA CUISINE DE BOOMY



### *Pour 3 tartelettes*

#### - Garniture

- 300 gr de rhubarbe
- 100 gr de crème épaisse à 15 % de mg
- 40 gr de xylitol
- 10 gr de maïzena
- 10 gr de farine
- 1 œuf entier + 1 jaune
- 1 cs de sucre semoule
- 

Eplucher la rhubarbe, couper la en tronçons, saupoudrer de sucre semoule et laisser dégorger au minimum pendant 1 heure.

Préchauffer votre four à 180°C.

Etaler la pâte au rouleau, à l'aide d'un emporte pièce découper des cercles de la taille de vos empreinte et y disposer la pâte. Piquer les fonds avec une fourchette. et réserver au frais.

Mettre l'œuf entier, le jaune d'œuf et le xylitol dans le bol du kitchen'aid et battre le tout. Incorporer la maïzena, la farine, puis la crème. Ajoute ensuite la hubarbe égouttés et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.

Répartir cette préparation dans vos empreintes et enfourner pour 25 à 30 minutes. Laisser refroidir avant de démouler et de déguster