

Tarte gourmande cerise ~ rhubarbe



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 6 personnes

~ Pour la pâte ~

- 250 g. de farine de blé T55
- 3 c. à s. de purée d'amande blanche
 - 3 c. à s. d'huile d'olive
- 50 g. de sucre de canne blond en poudre
 - 10 cl. d'eau

~ Pour la garniture ~

- 3 gros bâtons de rhubarbe
- 50 g. de sucre de canne blond en poudre
 - 200 g. de cerises

La recette de Juliette

Préchauffer le four à 210° C., th. 7.

1. La garniture

- Éplucher la rhubarbe et la couper en morceaux d'environ 2-3 cm. La placer dans une casserole avec un fond d'eau et le sucre. Faire chauffer à feu doux et à couvert pendant environ 15-20 minutes, en remuant de temps en temps. Arrêter la cuisson lorsque la rhubarbe a compoté.
 - Laver les cerises, les couper en deux et les dénoyauter. Réserver.

2. La pâte

- Mélanger tous les ingrédients de la pâte, un à un et dans l'ordre. Former une boule de pâte.

3. La phase finale

- Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte assez finement.
- Foncer un moule à tarte (ou 6 moules à tartelette). Recouvrir la pâte de compote de rhubarbe. Disposer enfin les cerises de manière homogène sur la compote. Saupoudrer éventuellement de sucre avant d'enfourner à 210° C. pendant 20 minutes.
 - Sortir du four et laisser refroidir avant de déguster.