



TARTE A LA RHUBARBE ET AUX FRAMBOISES

Pour une tarte de 6 personnes :

Pour la compote de rhubarbe : 500 grs de rhubarbe, 150 grs de sucre, 60 grs de beurre, 25 grs de miel. Pour le crumble framboises : 75 grs de farine, de beurre, de sucre glace, de poudre d'amandes, 2 cuil. à soupe de framboises écrasées (soit environ une dizaine) 1 pâte sablée maison ou du commerce, 2 barquettes de framboises, 2 oeufs, 50 grs de sucre, 150 grs de crème fraîche liquide, 5 à 6 biscuits secs genre palets bretons ou biscuits roses de Reims

La veille, détailler la rhubarbe en tronçons, ajouter 150 grs de sucre en poudre, mélanger et laisser 12 heures à couvert, au réfrigérateur. Le lendemain, faire fondre 60 grs de beurre et 25 grs de miel dans une poêle, ajouter la rhubarbe et cuire à feu doux, laisser compoter et évaporer l'excès de jus, remuer de temps en temps pour tester l'état de cuisson, cela va prendre environ 30 à 45 mn. Laisser tiédir.

Etaler la pâte sablée dans le moule à tarte et le précuire 15 mn dans un four préchauffé à 180°. Retirer du four et émietter les biscuits secs sur le fond de tarte précuit (ces biscuits vont absorber l'excès de jus qui pourrait persister dans la compote de rhubarbe). Etaler la compote de rhubarbe sur 1/2 cm et parsemer de framboises (en réserver une dizaine pour le crumble).

Dans un bol, mélanger les oeufs, le sucre et la crème fraîche, verser cette préparation au dessus de la compote et des framboises. Glisser de nouveau la tarte au four à 160° pendant 25 mn.

Préparer le crumble ; mélanger la farine, le beurre, le sucre glace et la poudre d'amandes et les framboises écrasées du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'un sable grossier. Etaler sur une feuille de silicone ou un papier sulfurisé et cuire à 160° pendant une dizaine de minutes.

Disposer quelques framboises au centre de la tarte, répartir tout autour le crumble aux framboises. Servir cette tarte à température ambiante (on peut l'accompagner d'un bol de crème fouettée.....)