

Four multifonction

Temps de préparation : 20min

Temps de cuisson : 35min

Tarte rustique aux fraises, rhubarbe et amandes par ClemFoodie

Pour 6 personnes



Panier de courses

Pour la pâte

200g de farine de blé

80g de beurre demi-sel froid

40g de sucre

40ml d'eau froide

1 jaune d'œuf

Pour la garniture

500g de fraises

350g de rhubarbe

30g de sucre

30g d'amandes en poudre

15g de fleur de maïs

2 cuillères à soupe de jus de citron

3 cuillères à soupe d'amandes effilées

1 jaune d'œuf

Matériel

2 Cul-de-poule

Pierre de cuisson Miele ou à défaut plat à tarte

Cercle de pâtisserie de 35cm de diamètre (facultatif)

Déroulé de la recette

Mélanger tous les ingrédients de la pâte dans un cul-de-poule.
Pétrir jusqu'à obtenir une boule homogène.
Filmer et réserver au frais pendant au moins 30 minutes.
Laver les fraises et la rhubarbe.
Couper les fraises en 4.
Couper la rhubarbe en tronçons de 2 cm.
Placez les fruits dans un second cul-de-poule et ajouter la fleur de maïs, le sucre et le jus de citron.
Bien mélanger.
Abaisser¹ la pâte.
Découper un cercle de pâte d'environ 35cm de diamètre.
Piquer la pâte et saupoudrer de la poudre d'amandes - en gardant 5-6cm nu au bord.
Déposer les fruits coupés sur la poudre d'amandes.
Rabattre les bords de la tarte et les badigeonner de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
Parsemer le rebord de la tarte d'amandes effilées.
Parsemer de quelques d'amandes effilées le reste de la tarte.

Cuisson :

Placer en cuisson au four multifonction :
Choisir le programme automatique tarte sucrée, pendant 30-35 minutes.

Si votre four n'a pas ce programme :
Placer 35 minutes en mode intensif à 180°C.

Conseil de dressage :

Parsemez la tarte de quelques feuilles de menthe fraîche et servez-la tiède. Dégustez sans attendre !

Le petit Lexique

¹**Abaisser** étaler une pâte au rouleau à pâtisserie.