

Tarte crumble Pomme-Rhubarbe

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Cette tarte ne vous fera pas tirer les zygomatiques car l'apport de pomme et de crumble adoucit l'acidité de la rhubarbe. C'est une tarte facile à réaliser et donc au bon goût de rhubarbe et de pomme le tout relevé de crumble croustillant.

Miam, miam...



Four : 180 °C

Cuisson : 40 minutes

Attente : 1 heure

Préparation : 40 minutes

Ingrédients (tarte 30 cm)

Pâte sablée amande	Crème & Fruits	Crumble
250 g de farine tamisée	10 cl de crème liquide	80 g de farine
80 g de sucre semoule	1 oeuf	80 g de beurre
45 g de poudre d'amande	50 g de sucre	80 g de sucre semoule
125 g de beurre	---	80 g de poudre d'amandes
1 oeuf	4 tiges de rhubarbe (500 g)	
1 pincée de sel (5g)	2 pommes (250 g)	
	50 g de sucre en poudre (pour dégorger la rhubarbe)	

Réalisation

Pâte sablée (méthode par sablage)



Tamiser la farine et le sucre dans un saladier. Ajouter le beurre souple en petites parcelles. Mélanger l'ensemble avec les mains pour que tous les morceaux de beurre soient enrobés de farine. Les écraser pour obtenir un sablage. Faire un puits. Y ajouter l'oeuf légèrement battu avec le sel.

Incorporer progressivement le sablage. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène, **sans pétrir**. Faire une boule et la fariner légèrement.

Envelopper dans du film étirable et réserver au frais 30 minutes. Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau. Comme toujours, j'utilise la technique des cales de 3 mm d'épaisseur et deux feuilles de papier sulfurisé pour avoir une pâte régulière et qui ne colle pas au rouleau. Tapisser ensuite l'intérieur de la tourtière. Piquer avec la fourchette. Remettre au frais.

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Crumble

Sabler du bout des doigts le mélange beurre, sucre et poudre d'amande. Ajouter la farine et former un mélange « sableux » plus ou moins homogène (grain plus ou moins gros). Réserver au frais.

Crème

Mélanger l'oeuf entier et le sucre. Ajouter la crème liquide et mélanger pour obtenir une crème homogène.

Fruits

Effiler la rhubarbe et couper la en morceaux. La mettre dans une passoire et la saupoudrer de sucre. Mélanger et laisser dégorger pendant une heure en mélangeant de temps en temps. Couper les pommes en petits dés au dernier moment (juste avant de garnir la tarte)



Montage

Sortir la tourtière du réfrigérateur où vous avez foncé la pâte sablée. Tapisser le fond de pâte avec les dés de pomme. Mettre ensuite la rhubarbe en une couche uniforme. Verser par-dessus la crème.



Terminer par saupoudrer la tarte de crumble. Mettre la tarte au four préchauffé à 180°C et cuire pendant 40 minutes en surveillant la coloration les dix dernières minutes. La tarte se démoule facilement lorsqu'elle est froide. Disposer la tarte sur le plat de service... Découper et déguster ! Miam, miam...

