

metro



Tarte rustique à la rhubarbe et au beurre d'érable

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

12 DESSERTS | 0:15 PRÉPARATION | 0:40 CUISSON | 1:55 TEMPS TOTAL

Ingrédients

Pâte

140 g Farine de blé entier à pâtisserie
(1 tasse)

1,25 ml Sel
(1/4 c. à thé)

60 ml Huile de canola
(1/4 tasse)

30 ml Sirop d'érable
(2 c. à soupe)

30-45 ml Eau froide
(2-3 c. à soupe)

Garniture

Préparation

Dans un bol, tamiser la farine et ajouter le sel. Mélanger. Ajouter l'huile, le sirop d'érable et 2 c. à soupe d'eau froide. Mélanger avec les doigts pour former une pâte. Si la préparation est trop sèche, ajouter une c. à soupe d'eau.

Former une boule avec la pâte. Couvrir de pellicule plastique et réfrigérer au moins une heure.

Pendant ce temps, préparer la garniture en déposant les dés de rhubarbe dans un bol. Ajouter le beurre d'érable et mélanger pour bien couvrir chaque morceau. Ajouter la fécule de maïs et mélanger pour bien la répartir.

Préchauffer le four à 400°F.

Couvrir une plaque de papier parchemin, en prenant soin de le faire dépasser des côtés. (la tarte coulera et formera un caramel, et le papier facilitera le nettoyage).

Sortir la pâte froide du frigo et la déposer sur une surface de travail propre. À l'aide d'un rouleau, étendre la pâte pour former une abaisse d'environ 12 pouces. La transférer sur la plaque.

Étendre la préparation de rhubarbe au centre de la pâte, en laissant un contour d'environ 1 ½ pouces. Rabattre les côtés vers le centre (la tarte est rustique et n'a donc pas besoin d'être parfaite!).

750 ml Rhubarbe coupée en dés
(3 tasses)

160 g (1 pot) beurre d'érable Irresistibles

15 ml Fécule de maïs
(1 c. à soupe)

15 ml Boisson de soya
(1 c. à soupe)

À l'aide d'un pinceau, badigeonner les parties visibles de la pâte avec a boisson de soya.

Enfourner durant 30-40 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Note : en cuisant, une partie du sucre et du liquide s'écouleront de la tarte et formeront un délicieux caramel bien croquant!

Source: Caroline Huard-Loounie

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
