

Tarte aux fruits rouges et à la rhubarbe

Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :51 min

Calories par portion : 165.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 3.829

Les ingrédients

- 1.0 u Pâte brisée
- 300.0 gr Fruits rouges
- 200.0 gr Rhubarbe
- 1.0 u Oeuf
- 3.0 cs Sucre
- 1.0 cs Farine de blé

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Préparation de la pâte:

Farinez un plat à tarte et abaissez la pâte dessus.

Préparation de la tarte

Déposez la rhubarbe coupée en tronçon sur le fond, étalez-la, puis déposez les fruits rouges sur le dessus. Dans un bol, cassez l'oeuf et fouettez-le énergiquement, puis ajoutez le sucre, pour la quantité, cela dépend beaucoup des goûts : 2 à 3 c. à soupe. Fouettez encore, puis ajoutez la farine, fouettez, puis répartissez cette crème sur les fruits en vous assurant qu'il y en ait partout et qu'elle soit bien infiltrée.

Cuisson

Enfournez pendant 50 min.

Présentation

Servez tiède ou froid.