



www.cueillettedecergy.fr

TARTE PAYSANNE A LA RHUBARBE

Pour la pate :

- 150g de beurre
- 300g de farine
- 45g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- un peu d'eau ou de lait

Pour l'appareil :

- 500g de rhubarbe (à peu près 5 battons)
- 250g de sucre
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 2 gros œufs

Mélangez le sucre, la farine et le sel.

Ajoutez le beurre mou en morceau, malaxez, ajoutez un peu d'eau ou de lait.

Formez une boule et mettez au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Epluchez la rhubarbe, coupez-la en petits tronçons et faites-la cuire environ 2 minutes dans de l'eau bouillante. Egouttez-la et laissez-la refroidir.

Mélangez le sucre, la maïzena et les œufs.

Ajoutez la rhubarbe.

Étalez la pâte dans un moule, versez la préparation et mettez à four moyen jusqu'à ce que le tout soit doré.