



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 25mn**

### **TARTE A LA RHUBARBE ET AUX FRAMBOISES**

#### **INGREDIENTS:**

Pâte Sablée

500 g de rhubarbe  
300 g de framboises  
80 g de cassonade  
20 cl de crème fraîche liquide  
10 cl de crème fraîche épaisse  
1 œuf  
15 g de maïzena  
Vanille liquide

#### **METHODE :**

Une tarte originale, voilà ce que vous propose cette recette ! Subtil mélange de rhubarbe et de framboises, vous allez présenter une nouvelle association de saveurs à vos convives, qu'ils ne sont pas prêts d'oublier...

Commencez par réaliser un fond de tarte, en fonçant un moule ou un cercle à tarte avec de la pâte sablée que vous étalez sur une épaisseur de 3 mm environ.

Epluchez la rhubarbe, puis coupez-la en petits morceaux.

Dans un récipient, cassez l'œuf, ajoutez la cassonade et blanchissez le tout à l'aide d'un fouet.

Ajoutez la maïzena, mélangez pour éviter les grumeaux, puis versez la crème liquide, la crème épaisse et un bouchon de vanille liquide. Mélangez l'ensemble.

Préchauffez votre four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10 mn.

Dans votre fond de tarte, disposez en vrac les morceaux de rhubarbe et les framboises, et terminez en versant la préparation précédente sur les fruits.

Enfournez votre tarte à mi-hauteur dans votre four chaud, et laissez cuire pendant 30 à 35 mn environ.

Laissez refroidir avant de débarrasser votre tarte sur un plat à servir.

Accompagné d'un délicieux vin blanc moelleux, cette tarte à la rhubarbe et aux framboises sera un véritable atout pour régaler tout votre entourage.

Voilà, le tour est joué ! Facile à faire, cette tarte fera la part belle aux gourmands et gare aux retardataires, ils risquent de retrouver le plat vide !