



TARTE RHUBARBE-FRAMBOISES CROUSTILLANTE

Ingrédients pour la pâte sablée : les quantités ci-dessous doivent vous suffire pour réaliser 2 fonds de tarte pour 6 à 8 personnes (vous pouvez congeler le reste de pâte pour une utilisation ultérieure)

250 grs de farine, 120 grs de beurre 130 grs de sucre glace, 100 grs de poudre d'amandes, 1 oeuf

Ingrédients pour la garniture : 400 grs de rhubarbe, 250 grs de framboises,

3 cuil. à soupe de sucre roux

Ingrédients pour le crumble : 125 grs de farine, 100 grs de beurre, 100 grs de pralin, 75 grs de sucre roux

Préparer la pâte sablée : travailler le beurre avec le sucre glace, ajouter la farine, la poudre d'amandes l'oeuf et une pincée de sel, travailler au robot ou à la main en pétrissant légèrement pour obtenir une boule homogène, séparer la en 2 et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Etaler l'une des deux pâtes dans un moule, piquer le fond et replacer le moule au frais 30 mn.

Faire compoter la rhubarbe avec le sucre roux jusqu'à évaporation du jus de cuisson. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 200 °. Etaler la rhubarbe cuite sur le fond de tarte, répartir dessus les framboises et confectionner le crumble : Mélanger du bout des doigts la farine et le sucre roux, ajouter le beurre mou coupé en morceaux ainsi que le pralin, former comme un sable grossier et disposer au dessus des framboises.

Cuire 20 à 25 mn.