

tarte rhubarbe framboises

Depuis quelques mois ont surgi sur les réseaux sociaux des tartes à l'esthétique plus qu'époustouflante. Voici mon premier essai de "pie design" sur une tarte aux framboises et à la compote de rhubarbe.

J'ai préféré utiliser une pâte Brisée à la place d'une pâte sucrée ou sablée pour deux raisons. La première est que la compote de rhubarbe est assez sucrée en raison de l'acidité de cette dernière. La seconde raison est que pour ce premier essai je voulais une pâte qui soit facile à manier ce qui est rarement le cas pour une pâte sucrée surtout quand il fait chaud dans la cuisine.

Dans la liste des ingrédients de la pâte Brisée apparaît de la purée de noisettes. Pourquoi ? Car je n'avais pas assez de beurre et une crise de flemme aigue ou la volonté de ne pas gonfler mon bilan carbone m'a empêchée d'aller au supermarché. J'ai donc complété avec de la purée de noisettes et le résultat fut délicieux ! Vous pouvez remplacer celle-ci par une autre purée d'oléagineux ou par du beurre en même quantité.

Il n'y a aucune difficulté dans cette recette. Il faut juste que la pâte Brisée soit souvent réfrigérée et vous pouvez également utiliser une pâte du commerce.

Les quantités sont pour un cercle à tarte de 20 cm.

Le disque supérieur de pâte est facultatif. Il peut également être remplacé par un crumble comme celui utilisé pour [la tarte au gianduja](#).