

FÊTE DES MÈRES

TARTE CRUMBLE À LA RHUBARBE ET AUX PISTACHES

INGRÉDIENTS

POUR 1 TARTE (12 PORTIONS)

Pour la marinade :

- 1 rouleau de pâte sablée
- 1 kg de rhubarbe
- 200 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 30 g de farine pour la pâte
- 10 g de beurre pour le moule.

Pour le crumble

- 50 g de pistaches décortiquées non salées
- 30 g d'amandes en bâtonnets
- 75 g de farine
- 75 g de sucre
- 75 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin grillés
- Sucre glace pour le décor.

PRÉPARATION

Effiler la rhubarbe et la couper en petits tronçons. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines dans une casserole. Ajouter les 200 g de sucre et 10 cl d'eau. Porter à ébullition en remuant, puis ajouter la rhubarbe. Mélanger, couvrir à demi et laisser confire à feu moyen jusqu'à ce que la rhubarbe soit bien tendre (environ 10 minutes). Laisser refroidir puis écraser grossièrement la rhubarbe.

Préchauffer le four à 200° et préparer le crumble. Dans un bol de robot, mixer grossièrement les pistaches et les amandes avec la farine, le sucre et le beurre.

Etaler la pâte sur le plan de travail fariné et la piquer avec les dents d'une fourchette.

Verser la rhubarbe, puis recouvrir de crumble et parsemer de pignons. Enfourner durant 50 minutes environ jusqu'à ce que le crumble soit croustillant. Servir tiède ou froid et parsemer de sucre glace.

Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.eldora.ch/recettes