

Tarte rustique rhubarbe et framboises



- une pâte sablée (j'ai utilisé seulement la moitié de la boule de pâte)
- 4 ou 5 tiges de rhubarbe
- 200g de framboises
- 6 cuillères à soupe de cassonade
- une poignée d'amandes effilées

Lavez les fruits.

Détaillez la rhubarbe en tronçons d'un centimètre, placez-les dans une casserole avec 5 cuillères à soupe de cassonade et laissez mijoter environ 7 minutes, jusqu'à ce que la rhubarbe soit légèrement compotée (elle doit encore se tenir, c'est juste pour éviter qu'elle ne soit trop acide).

Étalez la pâte sablée sur un plan de travail fariné: vous devez obtenir une forme de disque (aucun souci s'il est irrégulier!).

Placez le disque de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Ajoutez joliment la rhubarbe et les framboises.

Rabattez les bords de la pâte en recouvrant un peu les fruits, puis saupoudrez du reste de cassonade et parsemez d'amandes effilées.

Enfournez pendant environ 30 minutes à 180°.

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

www.caramelbonbonsetchocolat.fr

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.