

Tarte pommes-rhubarbe et son lit de crumble

Allez, on en profite à fond tant que c'est encore la saison de la rhubarbe ! Voici une nouvelle recette de **tarte à la rhubarbe***, associée cette fois-ci avec des **pommes**, et recouverte d'une bonne couche de **crumble**.

Un petit conseil : On oublie volontairement de bloquer sur la quantité de crème liquide, qui est astronomique; on ne pense pas au maillot de bain qui sera trop petit pour cet été (oui c'est toujours la faute du maillot de bain qui a rétréci, c'est dingue...). Bref, on fait la recette et on se régale car la rhubarbe, on n'en aura plus jusqu'à l'année prochaine !!! Snirf...



Préparation : 40 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 8 personnes :

1 pâte sablée (ou une brisée, ça fonctionne aussi!)

Pour la crème :

3 pommes

3 tiges de rhubarbe (environ 300 g)

2 œufs

30 g + 50 g de sucre en poudre

200 ml de crème liquide

1 sachet de sucre vanillé

Pour le crumble :

70 g de beurre

70 g de sucre

70 g de farine

70 g de poudre d'amandes

1 sachet de sucre vanillé



Préparation :

1. Coupez les extrémités des tiges de rhubarbe. A l'aide d'un couteau, épluchez-les afin d'enlever les fils. Nettoyez les tiges et coupez-les en petits morceaux à l'aide d'une paire de ciseaux. Placez-les dans un saladier avec 2 cuillères à soupe de sucre en poudre (environ 30 g), mélangez, recouvrez le saladier d'un film plastique et laissez dégorger pendant quelques heures (au moins 2 heures, voire une nuit entière). Mélangez de temps en temps.
2. Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Dans un moule à tarte, étalez la pâte (sablée ou brisée) puis piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Faites-la précuire pendant 10 min au four. Si vous avez des légumes secs ou des billes de céramiques, n'hésitez pas à les déposer sur une feuille de papier sulfurisé que vous étalerez sur le dessus de la tarte, pour éviter que la pâte gonfle.
3. Pendant ce temps, **préparez le crumble**. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre en poudre, le sucre vanillé et la poudre d'amandes. Faites légèrement ramollir le beurre au micro-ondes, puis versez-le dans le saladier. Mélangez le tout avec les mains, en émiettant la pâte du bout des doigts pour former une pâte sablée.
4. Lorsque la pâte à tarte est précuite, baissez le four à 160°C (th.5-6). **Préparez ensuite la crème**. Mélangez les œufs avec la crème liquide et le reste de sucre en poudre (soit 50 g). Égouttez la rhubarbe puis épluchez et coupez les pommes en petits morceaux.
5. Déposez ensuite les pommes et la rhubarbe sur le fond de tarte précuit. Couvrez de crème puis émiettez le crumble sur toute la surface de la tarte. Placez le tout au four pendant 40 bonnes minutes.

* Recette trouvée sur le blog [Amuses bouche](#).



Pour ceux qui sont dingos de rhubarbe, la voici "au naturel" dans une [recette de tarte à la rhubarbe](#) toute simple.