

Tartelette à la rhubarbe avec son chapeau à la cannelle et son coulis

Portion: six personnes

Tartelette à la rhubarbe

- 60 gr de farine
- 2 pincées de sel
- 30 gr de beurre froid
- 2-3 cs d'eau froide
- 1 kg de rhubarbe
- 2-3 cs de sucre de canne
- 1 dl de lait
- 1 dl de crème
- 1 oeuf

Ingrédients pour le chapeau à la cannelle

- 6 boules de glace à la cannelle
- 500 gr de rhubarbe
- 250 gr de fraises
- 2-3 cs de sucre

Etapes

Tartelette à la rhubarbe

1. Déposer la farine dans une terrine, ajouter le sel et le beurre, sabler et faire la fontaine.
2. Verser l'eau dans la fontaine et mélanger rapidement.
3. Former une boule et laisser reposer à couvert au frais 30 minutes.
4. Couvrir les 6 petits moules à tartelettes avec la pâte Brisée.
5. Éplucher et couper la rhubarbe en petites lamelles et les répartir dans les moules.
6. Préparer la liaison : mélanger 1 dl de lait et 1dl de crème, 1 œuf et 2-3 cs de sucre.
7. Verser la liaison sur les tartelettes et cuire au four environ 20 minutes.

Chapeau à la cannelle et son coulis

1. Enlever les feuilles, laver, éplucher et couper la rhubarbe en dés.
2. Laver et couper les fraises.
3. Cuire la rhubarbe avec les fraises environ 15 minutes.
4. Rajouter le sucre si nécessaire et le laisser fondre à feu doux.
5. Mixer et passer au chinois.
6. Réchauffer avant de servir.