

TARTE TATIN A LA RHUBARBE



Ingrédients (6-8 personnes) :

1 fond de pâte feuilletée épaisse
6 belles tiges de rhubarbe
150 g de sucre
2 cs d'eau

- Préchauffer le four à 180°C .
- Peler les tiges de rhubarbe.
- Faire fondre dans un moule à manqué le sucre et l'eau jusqu'à obtention d'un caramel.
- Couper le feu et ranger dans le moule les tiges de rhubarbe en recouvrant bien tout le moule, si la rhubarbe est fine ne pas hésiter à mettre 2 couches.
- Recouvrir avec la pâte feuilleté et mettre au four pour 25 à 30 minutes.
- A la sortie du four, démouler dans le plat de service.
- Servir la Tatin tiède ou froide avec une boule de glace.



Ingrédients (6-8 personnes) :

1 fond de pâte feuilletée épaisse

6 belles tiges de rhubarbe

150 g de sucre

2 cs d'eau

- Préchauffer le four à 180°C .
- Peler les tiges de rhubarbe.
- Faire fondre dans un moule à manqué le sucre et l'eau jusqu'à obtention d'un caramel.
- Couper le feu et ranger dans le moule les tiges de rhubarbe en recouvrant bien tout le moule, si la rhubarbe est fine ne pas hésiter à mettre 2 couches.
- Recouvrir avec la pâte feuilleté et mettre au four pour 25 à 30 minutes.
- A la sortie du four, démouler dans le plat de service.
- Servir la Tatin tiède ou froide avec une boule de glace.