

Tourte à la rubarbe

préparée à l'occasion de la randonnée pédestre "Aux détours des chemins"
La Crête - les moines cisterciens, le 18 juin 2006 à Andelot

Préparation de la pâte sablée

Emietter 125 g de beurre dans 300 g de farine. Ajouter une grosse pincée de sel et 1 sachet de levure chimique. Faire un puits et y ajouter un oeuf et 3 cuillères à soupe d'eau. Pétrir et rassembler la pâte en boule. Si elle est trop sèche et que la boule présente des fissures, y ajouter un peu d'eau avec un pinceau. Si elle est trop humide et collante, rajouter de la farine.

Huiler un moule circulaire à bords suffisamment hauts et le fariner.

Prendre les 2/3 de la pâte, et l'abaisser au rouleau après l'avoir faiinée des deux côtés.

Garnir le fond et les côtés du moule. Découper la pâte qui dépasse et la réserver avec le tiers restant.

Préparation de la garniture

Mélanger dans un saladier 500g de rubarbe épluchée et coupée en rondelles, 3 cuillères à soupe bombées de sucre, 3 cuillères à café bombées de compote de pommes, 2 bonnes cuillères à soupe de crème épaisse.

Verser dans le moule et rabattre sur la préparation la pâte qui dépasse

Fermeture de la tourte

Abaisser au rouleau le restant de pâte en forme de disque d'un diamètre égal à celui du moule.

Humidiifier au pinceau la pâte rabattue sur la préparation, poser dessus le disque de pâte et appuyée sur les côtés pour que la soudure se fasse. Aménager au centre une cheminée.

Cuisson

Préchauffer le four à 8, et laisser cuire 50 mn.

Battre un oeuf et badigeonner le haut du gâteau et le remettre au four jusqu'à ce qu'il soit bien doré.