

## Croûte à la rhubarbe déguisée

Pour 6 personnes.

600 g de rhubarbe ; 150 g de sucre semoule ; 1 c à soupe de confiture d'abricots ; 1 dl de crème fraîche ; 175 g de gros biscuits carrés (biscuits-déjeuners) ; 90 g de beurre.

Pour la garniture : quelques cerises confites.

Ecraser le beurre à la fourchette ; piler les gros biscuits pour les réduire totalement en poudre (on peut aussi les couper en morceaux et les passer à la moulinette) ; ajouter cette poudre de biscuits au beurre écrasé ; bien travailler le mélange, jusqu'à le transformer en pâte ; la disposer en forme de fond de tarte, sur un plat se service rond ; mettre ce plat dans le bas du réfrigérateur pour que la pâte durcisse.

Verser de l'eau dans une grande casserole ; la mettre à bouillir.

Retirer les feuilles des tiges de rhubarbe ; ne retenir que les parties très saines et croquantes des tiges ; les laver, les éponger et les couper en tronçons d'environ 2 cm de long, en retirant les fils.

Mettre ces tronçons dans une casserole ; les arroser avec l'eau bouillante pour supprimer l'amertume de la rhubarbe, puis les égoutter soigneusement ; ajouter le sucre semoule ; mouiller avec 1/2 l d'eau ; faire chauffer, sur feu doux, puis laisser cuire, jusqu'à ce que la rhubarbe soit tendre, sans toutefois se défaire ; bien l'égoutter.

Faire réduire (évaporer) le jus de cuisson, par ébullition douce ; dès qu'il a la consistance d'un sirop, incorporer la confiture d'abricots ; retirer du feu et laisser refroidir.

Battre la crème fraîche au fouet ; ajouter la moitié de cette crème fouettée au sirop refroidi et mélanger soigneusement.

Mettre les tiges de rhubarbe dans ce sirop à la crème, puis verser le tout dans la croûte préparée ; à l'aide d'une poche à douille, la décorer de crème fouettée ; terminer la décoration avec les cerises confites.

Laisser le plat dans le réfrigérateur jusqu'au moment de le présenter.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.