

Tarte à la rhubarbe, à la noix de coco et aux framboises

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

400 grammes de rhubarbe
1 décilitre d’eau
150 grammes sucre blond
3 décilitres de lait entier
3 décilitres de crème entière
sucre vanillé (1 sachet)
3 œufs
1 jaunes d’œuf
250 grammes de pain blanc (de la veille)
35 grammes de beurre
200 grammes de ricotta
3 cuillères à soupe de sucre glace
écorce de citron (de 1 citron)
l'écorce de orange (de 1 orange)

Méthode de préparation

1. **Foncez un moule à tarte rond avec la pâte sablée et faites cuire à blanc (recouvrez la pâte d’une feuille de papier sulfurisé, déposez-y des billes de cuisson ou du riz et faites cuire 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C). La pâte doit être cuite. Laissez refroidir. Retirez le papier sulfurisé et les billes de cuisson/le riz.**

2. **Versez la crème de coco épaisse (pas besoin de l’eau) dans un grand bol. Incorporez les sucre glace et vanillé. Fouettez pour obtenir une crème légère (de préférence à l’aide d’un robot de cuisine ou d’un fouet).**

3. **Répartissez sur le fond de tarte. Recouvrez de framboises. Placez un instant au réfrigérateur.**

4. **Épluchez les tiges de rhubarbe et coupez-les en morceaux de taille égale. À l’aide d’un économe ou d’une mandoline, réalisez de fines lamelles.**

5. **Portez à ébullition 2 dl d’eau à laquelle vous aurez ajouté le sucre. Plongez-y la rhubarbe. Faites cuire quelques minutes. Procédez éventuellement en plusieurs fois.**

6. **Sur une feuille de papier sulfurisé, tracez au crayon le contour du fond de tarte. Découpez-le et déposez-le sur votre plan de travail. Réalisez un quadrillage avec les lamelles de rhubarbe (voir photo). Retournez ensuite la feuille sur la tarte. Retirez le papier sulfurisé.**