Tartes

Tarte à la rhubarbe

La veille

Faire dégorger la rhubarbe avec du sucre

Le lendemain

Faire une pâte à tarte (brisée ou sablée)

Mettre la rhubarbe sur la pâte

Puis faire un battu, avec de la crème (10 à 20 cl)

2 œufs

Sucre vanillé

Cuire la tarte 35 à 40 minutes

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tarte au citron

1 œuf

150 g de sucre

60 g de beurre

1 citron

1 Pâte sablée

Mélanger, l’œuf entier, avec le sucre, le jus de citron, et le zeste râpé du citron,

 et en dernier lieu le beurre fondu.

Verser le mélange sur la pâte à tarte

Décorer la tarte avec des bandes de pâte d’un ½ centimètre de large

Faire cuire à four chaud thermostat 6 pendant 25 minutes

Tarte à l’orange

Prendre les mêmes ingrédients, que pour la tarte au citron mais remplacer le citron par l’orange

1 œuf, 150g de sucre, 70g de beurre, 1 orange, 1 pâte sablée

Faire exactement comme pour la tarte au citron.

Tartes de la Fernande Terrenoire à Servilly

Pompe aux fruits

250 g de farine

½ verre d’eau

½ verre d’huile de pépins de raisin

1 pincée de sel

Recouvrir la pate de semoule (en fine couche) pour fruits surgelés (ne pas décongeler les fruits)

Mettre les fruits et recouvrir d’un battu (1 œuf entier avec crème et sucre)

Cuire ½ heure ou + / Four à 180 °

Tarte à la courgette

Faire cuire les courgettes en petits morceaux, sans les éplucher, dans de l’huile

Mettre du thym et du poivre

Cuire 10 minutes

Lorsque les courgettes sont tièdes, les mettre, sur de la pate feuilletée ou une autre pate

Mettre dessus de la fourme d’Ambert ou du chèvre

Faire 1 battu avec 1 œuf + crème

Recouvrir la tarte du battu et rabattre les bords de pate sur la tarte

Mettre au four à 180° pendant 20 à 30 minutes