

GRILLÉ RHUBARBE BANANE

Dérouler la pâte feuilletée ou brisée, possibilité de faire la pâte soi-même en suivant les conseils pour la pâte de la tarte à la rhubarbe (déjà réalisée dans un autre cours).

Découper les bords suivant la taille du plat.

Piquer le fond de tarte avec une fourchette.

Verser la marmelade soit aux pommes, soit à la rhubarbe/ bananes

Faire une boule avec le surplus de pâte, l'étaler et en faire des lanières que l'on torsade, pour former le quadrillage sur la pâte.

Cuire la tarte 25 min à 200°.

Servir tiède avec une boule de glace à la vanille

A la place du quadrillage, il est possible de meringuer la tarte.

Dans ce cas, cuire la pâte à blanc, ajouter la marmelade, puis la meringuer et passer quelques minutes au four.

