

Tarte rustique de la St-Jean (rhubarbe, fraise, lavande)

Ingrédients (pour 1 tarte d'environ 20 cm de diamètre)

Pâte Brisée

- 80 g farine de blé T65
- 60 g farine de petit épeautre complète
- 40 g de sucre de coco (ou sucre de canne roux)
- 50 g de poudre d'amandes
- 40 g d'huile de noisette
- 1 pincée de sel
- 1 cas de purée d'amandes complètes
- 1 œuf (ou 1 cas de chia + 4 à 5 cas d'eau)

Trésors de la Saint-Jean

- 10 bâtons de rhubarbe (taille moyenne)
- 4 cas de sucre de coco
- quelques fraises parfumées (françaises)
- 2 cas + 1 cas de polenta (ou semoule fine de blé ou de riz)
- 1 cas de sucre de coco
- 1 de fleurs de lavande (en magasin bio)
- 1 à 2 cas de pistaches

Préparation :

Pâte

1. Mélangez tous les ingrédients secs (de la farine de blé T65 à la pincée de sel) dans un grand saladier.
2. Ajoutez la purée d'amandes complètes avec l'œuf (ou les graines de chia + eau).
3. Mélangez à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène qui se décolle de la paroi du saladier.
4. Formez une boule, et enveloppez dans un film alimentaire, et laissez reposer au réfrigérateur pendant minimum 1 heure (peut être réaliser la veille).

Trésors de la Saint-Jean

5. Coupez les 3 cm de la base de vos bâtons de rhubarbe, puis jetez-les.
6. Épluchez vos bâtons à l'aide d'un économiseur.
7. Coupez vos bâtons en tronçons de 2 à 3 cm.
8. Versez vos tronçons de rhubarbe avec le sucre de coco dans un saladier, et laissez reposer 6 heures environ.
9. Disposez le tout dans un plat allant au four, et faites cuire pendant environ 30 minutes.

Assemblage

10. Étalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé légèrement farinée, sur une épaisseur assez épaisse (3 à 5 mm), puis placez le tout sur une plaque allant au four.
11. Versez 2 cas de polenta de manière uniforme sur la pâte en évitant d'en mettre sur les 5 cm du pourtour de la pâte (qui sera rabattue ensuite).
12. Versez 1 cas de polenta dans votre rhubarbe confite, et mélangez bien.
13. Versez ensuite ce mélange sur votre pâte rustique en veillant à éviter les bords (5 cm environ).
14. Disposez les fraises coupées en deux, et saupoudrez d'une cas de sucre de coco.
15. Rabattez ensuite les bords de la pâte sur les fruits confits de manière grossière.
16. Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 30 minutes.
17. Laissez refroidir complètement.

Finitions

18. Concassez grossièrement vos pistaches.
19. Saupoudrez votre tarte de pistaches concassées & de fleurs de lavande.
20. Dégustez avec une délicieuse tisane (aux fleurs d'achillée millefeuille ?).