



## Tartelette à la rhubarbe

### Ingrédients :

250g de biscuits sablés  
80g de beurre  
5 fins bâtons de rhubarbe  
2càs de sucre de canne ou cassonade



### Préparation :

1. Épluchez la rhubarbe à l'aide d'un couteau, puis coupez la en petit dés. Mettez la dans un plat pouvant aller au four et saupoudrez d'un cuillère à soupe de sucre. La quantité de sucre peut varier en fonction de l'acidité de la rhubarbe.
2. Cuire 20 minutes dans un four préchauffer à 150°C, jusqu'à ce qu'elle soit comoté.

Autre option si vous manquez de temps, faire cuire les dés de rhubarbe dans une casserole avec un fond d'eau une quinzaine de minutes.

3. Pendant ce temps, mixez les sablé à l'aide d'un blender, il peut vous rester quelques petits morceaux. Faire fondre le beurre, puis le mélangez avec les biscuits.
4. A l'aide d'un emporte pièce, faites la base de la tartelette. Remplissez l'emporte pièce du mélange beurre-biscuit puis tasser le bien. Cuire 10 minutes à 180°C ou 15min à 150°C. Il faut que la tartelette soit compacte et durcisse. Laissez les refroidir.
5. Une fois la compote de rhubarbe cuite, transvasez la dans un tamis pour la faire égoutter. En effet, il faut éviter qu'elle soit trop liquide pour une meilleure présentation du dessert. Vous pouvez récupérer le jus pour la décoration.
6. Disposez la compote de rhubarbe au dessus des tartelettes, saupoudrez de cassonade et repassez les 3 à 4 minutes au four avant de servir.