

# Tarte rustique à la rhubarbe

durée totale **45 min.** 15 min. temps de préparation 30 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):  
**6.263 kJ / 1.497 kcal**

Matières grasses: **72,5 g** Protéines: **18,5 g**  
Glucides: **180,5 g**

## INGRÉDIENTS

**2 portions**

|                |                                                                           |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>200 g</b>   | de farine tout usage                                                      |
| <b>0,5 càc</b> | de levure chimique                                                        |
| <b>1</b>       | jaune d'œuf                                                               |
| <b>190 g</b>   | de sucre                                                                  |
| <b>140 g</b>   | de beurre                                                                 |
| <b>3 càs</b>   | <u>Sauce soja à teneur en sel réduite fermentation naturelle Kikkoman</u> |
| <b>500 g</b>   | de rhubarbe                                                               |
| <b>80 ml</b>   | d'eau                                                                     |
| <b>1 càs</b>   | de jus de citron                                                          |
| <b>1</b>       | gousse de vanille                                                         |
| <b>3</b>       | boules de glace à la vanille                                              |

## PRÉPARATION

### Étape 1

**200 g** de farine tout usage - **0,5 càc** de levure chimique - **1** jaune d'œuf - **40 g** de sucre - **140 g** de beurre - **1 càs** Sauce soja à teneur en sel réduite fermentation naturelle Kikkoman  
Mélanger tous les ingrédients de la pâte (farine, levure chimique, jaune d'œuf, sucre, beurre et sauce soja Kikkoman à faible teneur en sel).  
Former la pâte en boule, l'envelopper dans un film plastique et réfrigérer pendant 30 minutes.

### Étape 2

**500 g** de rhubarbe - **150 g** de sucre - **80 ml** d'eau - **2 càs** Sauce soja à teneur en sel réduite fermentation naturelle Kikkoman - **1 càs** de jus de citron - **1** gousse de vanille  
Laver et sécher la rhubarbe, puis la couper en morceaux d'environ 6 cm de longueur. Mettre le sucre, l'eau et la sauce soja Kikkoman à faible teneur en sel dans une casserole. Chauffer jusqu'à ce que le sucre soit dissous - faire tourner la casserole doucement plutôt que de remuer. Fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et ajouter au sirop avec la rhubarbe et le jus de citron. Cuire pendant environ 5 minutes. Retirer les morceaux de rhubarbe de la casserole et laisser refroidir.

### Étape 3

**3** boules de glace à la vanille  
Abaissier la pâte. Placer la rhubarbe au centre et replier les bords de la pâte. Cuire au four préchauffé à 200 °C pendant environ 30 à 35 minutes.  
Servir la tarte avec de la glace à la vanille et le

reste de la sauce au caramel.