

## Tarte Aux Bleuets Et À La Rhubarbe

### Content

Je l'ai préparé pour un dîner de 8 convives « chics », et il n'en reste pas une miette dans aucune assiette. C'était probablement la meilleure tarte que j'ai jamais faite, et j'en ai fait plusieurs ! Par une journée chaude et humide, j'ai utilisé la recette à l'ancienne de croûte Crisco qui peut être roulée finement et feuilletée. J'ai utilisé une tasse supplémentaire de fruits et 3 cuillères à soupe de fécule de maïs comme épaississant - c'était juste un peu liquide...

La feuille de papier sulfurisée entière est glissée sur une plaque à pâtisserie et cuite au réfrigérateur en attendant que le reste de la tarte se rassemble. C'est vraiment une question de choix personnel. Les myrtilles fraîches rendront votre garniture de tarte plus sucrée et plus savoureuse, mais les myrtilles surgelées peuvent généralement être trouvées en plus grande quantité pour moins d'argent. Les myrtilles surgelées peuvent éclaircir la garniture de votre tarte. J'aime utiliser des myrtilles fraîches pour un goût plus sucré, mais utilisez celle que vous avez sous la main.

### Tarte À La Rhubarbe Et Aux Myrtilles

Je ne suis pas un boulanger confiant et ce que j'ai le plus aimé dans cette tarte, c'est qu'il n'était pas nécessaire qu'elle soit jolie pour avoir bon goût. Je n'ai pas réussi à étaler la [pâte assez](#) grande, et c'était tout à fait bien ! Pour mon deuxième tour, je prévois de doubler (ou au moins 1,5x) la [recette](#) de croûte. C'était un facteur époustouflant pour moi et ma famille.

[Pendant](#) que la pâte refroidit, préchauffez votre four et commencez à préparer la garniture. Parce que j'adore la rhubarbe, son acidité et son côté gourmand et parce que les myrtilles sont mes baies préférées. Même mon partenaire, [guipure dress](#) qui n'aime pas du tout le gingembre, pensait que cela ajoutait une grande complexité. La meilleure tarte aux myrtilles est à la rhubarbe !

Techniquement, la rhubarbe est un légume, mais la plupart des gens l'utilisent comme un fruit, en l'associant à une fraise sucrée. C'est une longue tige qui ressemble un peu au céleri rouge (bien qu'il existe des variétés de rhubarbe qui sont vertes et ne deviennent jamais rouges). Comme le céleri, il peut être un peu filandreux, c'est pourquoi il est souvent coupé en morceaux. Une fois cuite, [chloe saddle bag](#) la rhubarbe se ramollit beaucoup et la saveur astringente et aigre de la [rhubarbe crue](#) s'adoucit.

### CROÛTE À TARTE

Pourtant, parce qu'elle est plus acidulée et aigre, la rhubarbe est souvent associée à d'autres fruits sucrés comme des fraises ou des myrtilles, pour équilibrer la saveur. J'ai préparé cette recette de tarte aux myrtilles et à la rhubarbe dans l'assiette à tarte vintage de ma grand-mère pour pouvoir me sentir un peu plus proche d'elle pendant que je la préparais. Cette tarte aux bleuets et à la rhubarbe est un [merveilleux dessert lorsque](#) vous avez envie d'une tarte maison.

Vous allez adorer cette recette facile de tarte aux myrtilles qui incorpore de la rhubarbe - c'est une recette de tarte incontournable et nous sommes ravis de la partager avec vous. Ma tarte était si rustique que je n'ai pas pris la peine de dorure aux œufs et de saupoudrer de sucre. En plus de la pincée de muscade, un peu de zeste de citron râpé est [appréciable](#). Elle disait toujours que les tartes aux fruits sont très faciles à préparer.

Coupez l'excédent de pâte avec des ciseaux de cuisine pour créer un surplomb de 1 pouce. Repliez le surplomb en dessous, créant un bord surélevé. Vous n'aimez pas faire votre propre pâte à tarte ?

#### Astuce 4 : Évitez D'ajouter Trop De Saveurs Supplémentaires

Sur les conseils des autres, j'ai utilisé seulement 1/2 tasse de sucre et ce n'était pas [assez sucré](#). Cette tarte aux bleuets et à la rhubarbe est également une excellente raison. Il est juteux, à la fois sucré et acidulé, et parfaitement parfumé de citron, de muscade, d'une pincée de cardamome et juste assez de vanille. J'aime utiliser les épices et les extraits de Simply Organic car ils sont de la plus haute qualité.

Une fois que c'est refroidi (oui, je l'ai bien dit), il est temps de rouler et de couper les bandes pour les rayons. Cela ne signifie pas que vous ne devez pas ajouter d'épices ni d'extraits, cela [signifie simplement](#) que vous devez choisir quelques saveurs de haute qualité qui rehausseront le fruit, sans le dominer. Sur les conseils des autres, j'ai utilisé seulement 1/2 tasse de sucre et ce n'était pas assez sucré. Je l'ai préparé pour un dîner de 8 convives « chics », et il n'en reste pas une miette dans aucune assiette.

Tarte à la rhubarbe, mais assez sucrée aux myrtilles. Je n'avais pas de tapioca instantané dans le garde-manger, j'ai donc utilisé 1 à 1 1/2 cuillère à soupe de fécule de maïs. Cela a fait l'affaire - la tarte est sortie magnifiquement épaissie, ni molle ni liquide. Sans mixeur KitchenAid, sans coupe-pâtisserie ou sans réelle expérience en pâtisserie, j'étais à peu près juste un explorateur perdu de la jungle espérant se frayer un chemin jusqu'à l'or de Cortez. J'avais déjà fouillé la formation de la croûte à tarte quand elle est arrivée pour au moins m'aider à tout assembler.

#### Tarte Aux Myrtilles Et À La Rhubarbe Du Blogueur Alimentaire Imparfait

Servez-le garni de crème fouettée ou de glace et il est irrésistible. Quelle meilleure façon de nous mettre de bonne humeur que de manger une part de tarte ? Ces plats cuits au four sont parfaits pour ceux qui ne se lassent pas des pâtisseries feuilletées. De la variante aux pommes à la meringue au citron, ces recettes de tartes et de pâtisseries sauront [satisfaire](#) vos envies de tartes et de pâtisseries. Saupoudrez-en 1/4 sur la pâte sur une assiette à tarte. Mélangez la rhubarbe et les myrtilles et déposez-les sur ce mélange. Saupoudrez-le du reste du sucre et de la farine.

Les myrtilles donnent une belle couleur à la tarte et la rhubarbe ajoute une saveur acidulée à ce délicieux dessert. Le centre de cette deuxième bande doit reposer légèrement sur la première et effleurer également le coupe-cercle central. Ma pâte à tarte tout beurre est ma préférée et elle nécessite très peu d'ingrédients. Pour mon deuxième tour, je prévois de doubler (ou au moins 1,5x) la recette de croûte.

From:  
<https://wiki.fux-eg.org/> - **wiki-fux**

Permanent link:  
[https://wiki.fux-eg.org/doku.php?id=ta\\_te\\_aux\\_bleuets\\_et\\_a\\_la\\_huba\\_be](https://wiki.fux-eg.org/doku.php?id=ta_te_aux_bleuets_et_a_la_huba_be)

Last update: **2024/03/27 01:35**

