

Tarte Alsacienne à la rhubarbe

Ingrédients

- Un fond de tarte brisée
- 300 g de rhubarbe, 100 g de sucre
- 3 œufs,
- 100 g de crème fraîche,
- 1 cuillère à soupe de farine
- Jus de citron ou pulco citron

Préchauffez le four à 180°, thermostat 6.

Préparation

Piquez le fond de tarte et faite cuire « à blanc » pendant 15mn (couvrez d'un papier d'aluminium, lesté de haricots pour que la pâte de gonfle pas)

Puis faite blanchir la rhubarbe 5 mn dans de l'eau bouillante, égouttés là.

Repartir sur le fond de pâte, saupoudrez de sucre.

D'autre part, battre les œufs et la farine avec deux cuillères de Pulco Citron, la crème. Verser sur la pâte et faire cuire 30 mn à four chaud. La crème du dessus doit être dorée

. www.sene.name

Clafoutis cerises et citron vert

Ingrédients :

- citron vert
- 250 g de cerises
- 100 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 75 g de beurre
- 2 oeufs
- 20 cl de lait de coco
- 10 cl de lait

Préparation :

- Mettez votre four à chauffer à thermostat 7 (210°C).
- Beurrez le plat.
- Dénoyautez vos cerises.
- Mélangez les oeufs, le beurre fondu , le sucre, le lait, les zestes de citron, la crème de coco, la farine
-
- Remplir le fond du plat des cerises et recouvrir du mélange obtenu.
- Au four laissez cuire 45 minutes un plat,
- Servir tiède ou froid.

. www.sene.name