

Essen in Frankreich

Tarte à la rhubarbe

pour un grand moule (28 cm de diamètre)

500 g de rhubarbe
4 pommes golden
150 g de sucre
40 g de beurre
350 g de pâte Brisée*
6 c.à.s. de poudre d'amandes

Pelez les pommes et coupez-les en dés
Saupoudrez-les de 50 g de sucre, puis faites-les cuire
10 mn. dans un poêle avec le beurre, jusqu'à ce
quelles soient translucides.

Étalez la pâte Brisée dans un moule antiadhésif de 26
cm de diamètre.

Recouvrez ce fond de papier sulfurisé puis de noyaux
de cuisson. Précuisez-le à blanc 10 mn. au four
préchauffé à 200° (thermostat 7/8)

Laissez refroidir

Lavez et séchez la rhubarbe, coupez-la en dés.

Ajoutez le reste de sucre et les pommes.

Saupoudrez le fond de pâte de poudre d'amandes,
étalez les fruits.

Faites cuire la tarte au four 25 mn. à 180°C (th.6)

Rhabarbertarte

für eine große etwa 28 cm große Form

500 g Rhabarber
4 Äpfel (süßliche, z.B. Golden Delicious)
150 g Zucker
40 g Butter
350 g Mürbeteig (siehe Grundrezept!*)
6 EL gemahlene Mandeln

Schälen Sie die Äpfel und würfeln Sie sie
Mit 50 g Zucker bestreuen, dann mit der Butter in ei
ner Pfanne 10 min. braten bis sie glasig geworden sind
Mürbeteig in einer beschichteten Backform von 26 cm
Durchmesser **ausbreiten**

Mit Backpapier den Teigboden bedecken und Kerne
oder Trockenerbsen einfüllen: Vorbacken für 10 min.
bei 200° (sog. blindbacken dass der Teig sich nicht
verformt.) **Abkühlen lassen** Kerne und Folie entfer
nen. Waschen und trocknen Sie den Rhabarber, schnei
den Sie ihn in Würfel.

Fügen Sie den Rest Zucker und die Äpfel **hinzu**
Teigboden mit den gemahlene Mandeln bestreuen,
Früchtemischung darauf verteilen.

Die Tarte im Backofen für 25 Min. **backen** bei 180° C



*Hier in Kurzfassung das Rezept für den
in diesem Rezept benötigten Mürbeteig.
Ein zweisprachiges Grundrezept
finden Sie unter „pâte Brisée“

* Pâte Brisée

ist in Frankreich ein (meist salziger) Mürbeteig für herzhaftes (Gemüse-) Tartes.
(gibt es auch fertig zu kaufen)

Für süße Kuchen/Tartes wird das Grundrezept nur mit einer Prise Salz und einem EL Zucker zubereitet:

Rezept für ca. 350 g pâte Brisée:

Sieben Sie **200 g Mehl** in eine Schüssel und mischen Sie es mit **1 Prise Salz** und **1 EL Zucker**

Geben Sie **100 g kalte Butter** in Stückchen dazu und verarbeiten das Ganze mit kalten Händen (Fingerspitzen) schnell zu einer feinkrümeligen Masse. Dann **1 Ei** mit der Gabel verschlagen und dazu geben, gut einarbeiten/kneten. Wenn der Teig zu feucht ist, etwas Mehl zugeben.

In Folie packen und ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit dem Buch:

Essen in Frankreich

ISBN 978-3-8370-0911-8 (erhältlich im Buchhandel) 18,00 €