

Galette à la rhubarbe

🕒 30 min + 30 min au frais + 30 min au four

220 g de farine
100 g de noisettes moulues
100 g de sucre
1 pincée de sel
150 g de beurre, froid
1 œuf

Mélanger dans un grand bol farine, noisettes, sucre et sel. Couper le beurre en morceaux, ajouter, travailler à la main jusqu'à obtention d'une masse uniformément grumeleuse. Batre l'œuf, ajouter, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir. Aplatir la pâte, mettre env. 30 min à couvert au frais.

3 c. s. de noisettes moulues

Préchauffer le four à 220°C. Abaisser la pâte entre deux feuilles de papier cuisson, faire glisser sur une plaque avec le papier. Répartir les noisettes sur la pâte en laissant tout autour un bord d'env. 7 cm.

de rhubarbe rouge
250 g de fraises
1 citron bio
80 g de sucre gélifiant (Coop)

Couper la rhubarbe en tronçons d'env. 2 cm. Couper les fraises en deux ou en quatre selon grossueur, mettre dans un bol. Ajouter la moitié du zeste de citron râpé, presser 1 c. s. de jus, ajouter, incorporer le sucre gélifiant, répartir sur la pâte. Rabattre délicatement le bord.

Cuisson: env. 30 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, faire glisser sur une grille avec le papier cuisson, laisser refroidir.

Part (1/8): 469 kcal, lip 28g, glu 46g, pro 7g

Miele

Les bons desserts au four Miele
Miele. Immer Besser.

📺 videos.bettybossi.ch

