

Tartelettes à la rhubarbe

Ingrédients

3 C. À SOUPE DE TAPIOCA À CUISSON RAPIDE
4 TASSES DE FRAISES FRAÎCHES TRANCHÉES
2 TASSES DE RHUBARBE FRAÎCHE TRANCHÉES
3/4 DE TASSE DE SUCRE
1 C. À THÉ DE ZESTE D'ORANGE
1 C. À THÉ D'EXTRAIT DE VANILLE
1/4 DE C. À THÉ DE CANNELLE MOULUE
PÂTE À TARTE (9 POUCES)*



Préparation

- 1-PRÉCHAUFFER LE FOUR À 425°F.
- 2-BROYER FINEMENT LE TAPIOCA.
- 3-DANS UNE CASSEROLE, MÉLANGER LES FRAISES, LA RHUBARBE, LE SUCRE, LE ZESTE D'ORANGE, LA VANILLE, LE SEL, LA CANNELLE ET LE TAPIOCA ET FAIRE CHAUFFER.
- 4-RÉDUIRE LA TEMPÉRATURE, COUVRIR ET LAISSER MIJOTER JUSQU'À CE QUE LES FRAISES SOIENT TENDRES (15 À 20 MIN) EN REMUANT DE TEMPS EN TEMPS.
- 5-SUR UNE SURFACE FARINÉE, ABAISSER LA MOITIÉ DE LA PÂTE POUR EN FAIRE UN CERCLE DE 18 POUCES.
- 6-COUPEZ DES CERCLES AVEC UN EMPORTE-PIÈCE À BISCUIT DE 4 POUCES ET PRESSER LA PÂTE DANS DES MOULES À MUFFIN NON GRAISSÉS.
- 7-VERSER LE MÉLANGE DE FRAISES DANS LES MOULES À MUFFIN.
- 8-CUIRE JUSQU'À CE QUE LA GARNITURE SOIT BOUILLANTE ET QUE LA PÂTE SOIT DORÉE (12-15 MIN)