

Tarte rhubarbe fruits rouges ricotta

Les ingrédients

- 2x Pâtes Brisées HERTA®
- 250g de ricotta
- 2 tiges de rhubarbe
- 300g de mélange de myrtilles et framboises
- 100g de sucre de canne
- 1 gousse de vanille
- Zeste d'1 citron vert
- quelques branches de citronnelle

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Découpez la rhubarbe en petits morceaux et versez-les dans un récipient avec les myrtilles, les framboises et la citronnelle hachée. Ajoutez le sucre de canne et remuez correctement.
- Graissez un moule à tarte avec du beurre. Disposez-y la Pâte Brisée HERTA et perforez le fond à l'aide d'une fourchette. Dans un saladier, grattez les graines de la gousse de vanille et mélangez-les à la ricotta et au zeste de citron vert. Étalez ce mélange sur la pâte, puis ajoutez-y le mélange de fruits.
- Découpez la deuxième Pâte Brisée HERTA en longues lanières. Disposez-les une à une sur la tarte de façon à réaliser un joli quadrillage (voir photo).
- Enfournez la tarte pendant 30 à 35 minutes jusqu'à l'obtention d'une jolie coloration.
- Sortez du four et laissez refroidir 10 minutes.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Dessert**

Personnes: **8**