



Pie à la rhubarbe « Old England »

Pour un moule à gâteau de 24 cm Ø

Pâte: 420 g de farine, ½ c. à thé de sel, 225 g de beurre, 1 jaune d'œuf, 2 c. à soupe de sucre (évent. sucre brun).

Farce: 1 kg de rhubarbe, 4 c. à soupe de noisettes râpées, 1 c. à soupe de jus de citron, 90 g de sucre, 20 g de miel, 3 c. à soupe de demi-crème aigre, 2 œufs entiers, 2 jaunes d'œufs.

Pour la pâte: tamiser la farine et travailler avec le beurre en grumeaux. Ajouter les autres ingrédients, plus 4 c. à soupe d'eau. Former une boule, emballer dans du papier d'aluminium et laisser reposer 6 heures au moins.

Étendre la moitié de la pâte et garnir le moule démontable; piquer ce fond avec une fourchette. Saupoudrer de noisettes. Laver, peler et couper la rhubarbe en morceaux de 1 à 2 cm. Répartir sur la pâte. Arroser de jus de citron. Bien mélanger le sucre, le miel, la crème ainsi que les œufs entiers et verser sur la rhubarbe. Étendre le reste de pâte pour former un couvercle qui doit être plus grand que le moule. Poser sur la rhubarbe et bien coller les bords (en mouillant légèrement). Garnir avec les restes de pâte et piquer le couvercle avec une fourchette. Badigeonner avec un jaune d'œuf et cuire au four à 220° env. 45 min. Couvrir éventuellement en cours de cuisson avec un papier d'aluminium.