

Votre mission : créer un générateur automatique de recettes de tartes aux fruits.

Pâtisserie « Le Vâtre »		
Niveaux	Missions	Responsable(s)
Apprenti	garniture_abricot	
	garniture_chocolat	
	garniture_fraise	
	garniture_noix	
	garniture_pomme	
	garniture_rhubarbe	
	garniture	
Nouvel employé	sucre	
	beurre	
	farine	
	temperature	
	temps	
	quand_garnir	
Employés expérimentés *	pate	
Artisans pâtissiers*	cuisson	
Maîtres pâtissiers**	confection	

Les tâches * sont à faire en groupe ; la tâche ** est à faire avec toute l'équipe

Participants :

[illegible]

Votre mission : créer un générateur automatique de recettes de tartes aux fruits.

Pâtisserie « Master Tarte »		
Niveaux	Missions	Responsable(s)
Apprenti	garniture_abricot	
	garniture_chocolat	
	garniture_fraise	
	garniture_noix	
	garniture_pomme	
	garniture_rhubarbe	
	garniture	
Nouvel employé	sucre	
	beurre	
	farine	
	temperature	
	temps	
	quand_garnir	
Employés expérimentés*	pate	
Artisans pâtissiers*	cuisson	
Maîtres pâtissiers**	confection	

Les tâches * sont à faire en groupe ; la tâche ** est à faire avec toute l'équipe

Participants :

[illegible]

Votre mission : créer un générateur automatique de recettes de tartes aux fruits.

Pâtisserie « Café Joliot »		
Niveaux	Missions	Responsable(s)
Apprenti	garniture_abricot	
	garniture_chocolat	
	garniture_fraise	
	garniture_noix	
	garniture_pomme	
	garniture_rhubarbe	
	garniture	
Nouvel employé	sucre	
	beurre	
	farine	
	temperature	
	temps	
	quand_garnir	
Employés expérimentés *	pate	
Artisans pâtissiers*	cuisson	
Maîtres pâtissiers**	confection	

Les tâches * sont à faire en groupe ; la tâche ** est à faire avec toute l'équipe

Participants :

[illegible]

Votre mission : créer un générateur automatique de recettes de tartes aux fruits.

Pâtisserie « Curie Carte »		
Niveaux	Missions	Responsable(s)
Apprenti	garniture_abricot	
	garniture_chocolat	
	garniture_fraise	
	garniture_noix	
	garniture_pomme	
	garniture_rhubarbe	
	garniture	
Nouvel employé	sucre	
	beurre	
	farine	
	temperature	
	temps	
	quand_garnir	
Employés expérimentés *	pate	
Artisans pâtissiers*	cuisson	
Maîtres pâtissiers**	confection	

Les tâches * sont à faire en groupe ; la tâche ** est à faire avec toute l'équipe

Participants :

[illegible]

Evaluation par les jurys de l'entreprise : « Le Vôte »

Jury	Tests des tartes	Commentaires :	Note :
1	Abricot et chocolat		
2	Fraise et noix		
3	Pomme et rhubarbe		

Grille de notation : E = « Excellent » ; S = « Succulent » ; M = « Mangeable » ; I = « Indigeste »

Evaluation par les jurys de l'entreprise : « Master Tarte »

Jury	Tests des tartes	Commentaires :	Note :
1	Abricot et chocolat		
2	Fraise et noix		
3	Pomme et rhubarbe		

Grille de notation : E = « Excellent » ; S = « Succulent » ; M = « Mangeable » ; I = « Indigeste »

Evaluation par les jurys de l'entreprise : « Café Joliot »

Jury	Tests des tartes	Commentaires :	Note :
1	Abricot et chocolat		
2	Fraise et noix		
3	Pomme et rhubarbe		

Grille de notation : E = « Excellent » ; S = « Succulent » ; M = « Mangeable » ; I = « Indigeste »

Evaluation par les jurys de l'entreprise : « Curie Carte »

Jury	Tests des tartes	Commentaires :	Note :
1	Abricot et chocolat		
2	Fraise et noix		
3	Pomme et rhubarbe		

Grille de notation : E = « Excellent » ; S = « Succulent » ; M = « Mangeable » ; I = « Indigeste »

Les missions

Nom du fichier à compléter :	<i>garniture_abricot.py</i>
Nom de la fonction à compléter :	<i>garnir_abricot()</i>
Rôle de la fonction :	Affiche, sur une ou plusieurs lignes, le message suivant : « Laver 600 g d'abricots et les couper en 4. Disposer les morceaux sur la pâte.»
Vérification à effectuer :	Tester la fonction <i>garnir_abricot()</i> dans la console
Nom de l'apprenti :	

Nom du fichier à compléter :	<i>garniture_chocolat.py</i>
Nom de la fonction à compléter :	<i>garnir_chocolat()</i>
Rôle de la fonction :	Affiche, sur une ou plusieurs lignes, le message suivant : « Faire chauffer 20 cL de crème dans 8 cL de lait. Casser 200 g de chocolat en morceaux. Le faire fondre en versant dessus la crème bien chaude. Laisser refroidir. Rajouter 1 œuf battu juste avant de verser sur la pâte. »
Vérification à effectuer :	Tester la fonction <i>garnir_chocolat()</i> dans la console
Nom de l'apprenti :	

Nom du fichier à compléter :	<i>garniture_fraise.py</i>
Nom de la fonction à compléter :	<i>garnir_fraise()</i>
Rôle de la fonction :	Affiche, sur une ou plusieurs lignes, le message suivant : « Laver 1 kg de fraises puis les couper en 2 . Bien serrer les morceaux sur la pâte. Recouvrir de coulis de groseille. »
Vérification à effectuer :	Tester la fonction <i>garnir_fraise()</i> dans la console
Nom de l'apprenti :	

Nom du fichier à compléter :	<i>garniture_noix.py</i>
Nom de la fonction à compléter :	<i>garnir_noix()</i>
Rôle de la fonction :	Affiche, sur une ou plusieurs lignes, le message suivant : « Concasser 200 g de noix. Les mélanger avec 250 g de crème fraîche, 50 g de sucre roux et 1 pincée de cannelle. Etaler le mélange sur la pâte. »
Vérification à effectuer :	Tester la fonction <i>garnir_noix()</i> dans la console
Nom de l'apprenti :	

Nom du fichier à compléter :	<i>garniture_pomme.py</i>
Nom de la fonction à compléter :	<i>garnir_pomme()</i>
Rôle de la fonction :	<p>Affiche, sur une ou plusieurs lignes, le message suivant :</p> <p>« Eplucher 6 pommes.</p> <p>Faire de la compote en chauffant 4 pommes avec 1 verre d'eau et 1 sachet de sucre vanillé.</p> <p>Etaler la compote sur la pâte.</p> <p>Couper les 2 autres pommes en lamelles fines et les ranger sur la compote. »</p>
Vérification à effectuer :	Tester la fonction <i>garnir_pomme()</i> dans la console
Nom de l'apprenti :	

Nom du fichier à compléter :	<i>garniture_rhubarbe.py</i>
Nom de la fonction à compléter :	<i>garnir_rhubarbe()</i>
Rôle de la fonction :	<p>Affiche, sur une ou plusieurs lignes, le message suivant :</p> <p>« Eplucher 800 g de rhubarbe et la couper en tronçons de 2 cm.</p> <p>Faire macérer les morceaux 1 h dans un récipient avec 50 g de sucre.</p> <p>Les disposer ensuite sur la pâte. »</p>
Vérification à effectuer :	Tester la fonction <i>garnir_rhubarbe()</i> dans la console
Nom de l'apprenti :	

Nom du fichier à compléter :	<i>garniture.py</i>
Noms des fichiers supplémentaires à récupérer	Récupérer dans le dossier de votre pâtisserie, sans les modifier, les fichiers <i>garniture_abricot.py</i> , <i>garniture_chocolat.py</i> , <i>garniture_fraise.py</i> , <i>garniture_noix.py</i> , <i>garniture_pomme.py</i> et <i>garniture_rhubarbe.py</i> , et les enregistrer au même endroit que <i>garniture.py</i>
Nom de la fonction à compléter :	<i>recouvrir_rhubarbe()</i>
Rôle de la fonction :	<p>Affiche, sur une ou plusieurs lignes, le message suivant :</p> <p>« Mélanger 150 g de sucre, 2 œufs et 125 g de crème fraîche.</p> <p>Recouvrir la tarte avec ce mélange. »</p>
Vérifications à effectuer :	Tester la fonction <i>recouvrir_rhubarbe()</i> dans la console
Nom de l'apprenti :	

Nom du fichier à compléter :	<i>temps.py</i>						
Nom de la fonction à compléter :	<i>temps(fruit)</i>						
Rôle de la fonction :	Prend en paramètre un fruit et retourne les temps de cuisson sous forme de liste d'entiers:						
	fruit	"abricot"	"chocolat"	"fraise"	"noix"	"pomme"	"rhubarbe"
	temps	40	15 10	15 10	40	30	20 15
Vérifications à effectuer :	Tester la fonction <i>temps()</i> dans la console						
Nom du nouvel employé :							

Nom du fichier à compléter :	<i>quand_garnir.py</i>						
Nom de la fonction à compléter :	<i>quand_garnir(fruit)</i>						
Rôle de la fonction :	Prend en paramètre un fruit et retourne le moment où garnir la tarte, sous forme de chaîne de caractères :						
	fruit	"abricot"	"chocolat"	"fraise"	"noix"	"pomme"	"rhubarbe"
	quand_garnir	"début"	"milieu"	"fin"	"début"	"début"	"début"
Vérifications à effectuer :	Tester la fonction <i>quand_garnir()</i> dans la console						
Nom du nouvel employé :							

Nom du fichier à compléter :	<i>pate.py</i>
Noms des fichiers supplémentaires à récupérer	Récupérer dans le dossier de votre pâtisserie, sans les modifier, les fichiers <i>sucre.py</i> , <i>beurre.py</i> et <i>œuf.py</i> et les enregistrer au même endroit que <i>pate.py</i>
Nom de la fonction à compléter :	<i>preparer_pate(pate)</i>
Rôle de la fonction :	<p>Affiche, sur une ou plusieurs lignes, un message du style suivant :</p> <p style="text-align: center;">« Préparation de la pâte : Mélanger dans un grand récipient 200 g de farine et g de sucre. Rajouterde beurre ramolli. Rajouter œuf. Malaxer pour obtenir une boule de pâte. »</p> <p>Les ... étant remplacés par les éléments récupérés avec les fonctions importées <i>sucre(fruit)</i>, <i>beurre(fruit)</i> et <i>œuf(fruit)</i>.</p> <p>Attention : certaines pâtes ne comprennent pas d'œuf.</p> <p>Remarque : vous pouvez demander de l'aide à Thonny sur les fonctions importées en utilisant la fonction <i>help()</i> dans la console, par exemple : <i>help(sucre)</i></p>
Vérifications à effectuer :	Tester la fonction <i>preparer_pate()</i> dans la console pour les différents type de fruits parmi "abricot", "chocolat", "fraise", "noix", "pomme", "rhubarbe".
Nom des artisans pâtissiers :	

Nom du fichier à compléter :	<i>cuisson.py</i>		
Noms des fichiers supplémentaires à récupérer	Récupérer dans le dossier de votre pâtisserie, sans les modifier, les fichiers <i>temperature.py</i> , <i>temps.py</i> et <i>quand_garnir.py</i> et les enregistrer au même endroit que <i>cuisson.py</i> Remarque : vous pouvez demander de l'aide à Thonny sur les fonctions importées en utilisant la fonction <i>help()</i> dans la console, par exemple : <i>help(temps)</i>		
Nom de la fonction à compléter :	<i>precuire_pate(fruit)</i>		
Rôle de la fonction :	Affiche selon la valeur de <i>quand_garnir</i> , sur une ou plusieurs lignes, des messages du style suivant :		
	quand_garnir		
	"fin"	"milieu"	"début"
	« Préchauffer le four à ° C . Recouvrir la pâte d'un papier sulfurisé et de petits cailloux. Cuire minutes. Retirer le papier sulfurisé. »		
	« Cuire minutes »		
	Les ... étant remplacés par les éléments récupérés avec les fonctions importées <i>temperature(fruit)</i> , <i>temps(fruit)</i> et <i>quand_garnir(fruit)</i>		
Nom de la fonction à compléter :	<i>postcuire_pate(fruit)</i>		
Rôle de la fonction :	Affiche selon la valeur de <i>quand_garnir</i> , sur une ou plusieurs lignes, des messages du style suivant :		
	quand_garnir		
	"fin"	"milieu"	"début"
			« Préchauffer le four à ° C .»
		« Cuire minutes »	« Cuire minutes »
	Les ... étant remplacés par les éléments récupérés avec les fonctions importées <i>temperature(fruit)</i> , <i>temps(fruit)</i> et <i>quand_garnir(fruit)</i>		
Nom de la fonction à compléter :	<i>finircuire_pate(fruit)</i>		
Rôle de la fonction :	Affiche « Cuire minutes » pour une pâte dont la valeur de <i>quand_garnir</i> est "début" et qui possède un deuxième temps de cuisson, en utilisant les fonctions importées <i>temps(fruit)</i> et <i>quand_garnir(fruit)</i> .		
Vérifications à effectuer :	Tester les fonctions <i>precuire_pate()</i> , <i>postcuire_pate()</i> , <i>finircuire_pate()</i> , dans la console pour les différents type de fruits parmi "abricot", "chocolat", "fraise", "noix", "pomme", "rhubarbe".		
Nom des artisans pâtissiers :			

Nom du fichier à compléter :	<i>confection.py</i>																															
Noms des fichiers supplémentaires à récupérer	Récupérer le dossier complet de votre pâtisserie. Parmi tous les fichiers, seul le fichier <i>confection.py</i> sera à modifier.																															
Nom de la fonction à compléter :	<i>confectionner_tarte(fruit)</i>																															
Rôle de la fonction :	Affiche la recette pour la confection d’une tarte du fruit passé en paramètre en utilisant les fonctions importées <i>preparer_pate()</i> , <i>precuire_pate()</i> , <i>postcuire_pate()</i> , <i>finircuire_pate()</i> , <i>garnir()</i> et <i>recouvrir_rhubarbe()</i> .																															
	La structure de la fonction est la suivante :																															
	# 1. Préparer la pâte																															
	# 2. Précuire																															
	# 3. Garnir																															
	# 4. Postcuire																															
	# 5. Gérer le rajout dans le cas de la rhubarbe et finir de cuire																															
	Sachant que :																															
	<table><tr><td>fruits</td><td>Précuire</td><td>Postcuire</td><td>Finir de cuire</td></tr><tr><td>"abricot"</td><td>NON</td><td>OUI</td><td>NON</td></tr><tr><td>"chocolat"</td><td>OUI</td><td>OUI</td><td>NON</td></tr><tr><td>"fraise"</td><td>OUI</td><td>NON</td><td>NON</td></tr><tr><td>"noix"</td><td>NON</td><td>OUI</td><td>NON</td></tr><tr><td>"pomme"</td><td>NON</td><td>OUI</td><td>NON</td></tr><tr><td>"rhubarbe"</td><td>NON</td><td>OUI</td><td>OUI</td></tr></table>				fruits	Précuire	Postcuire	Finir de cuire	"abricot"	NON	OUI	NON	"chocolat"	OUI	OUI	NON	"fraise"	OUI	NON	NON	"noix"	NON	OUI	NON	"pomme"	NON	OUI	NON	"rhubarbe"	NON	OUI	OUI
	fruits	Précuire	Postcuire	Finir de cuire																												
"abricot"	NON	OUI	NON																													
"chocolat"	OUI	OUI	NON																													
"fraise"	OUI	NON	NON																													
"noix"	NON	OUI	NON																													
"pomme"	NON	OUI	NON																													
"rhubarbe"	NON	OUI	OUI																													
Remarque : en cas de gros doute sur la procédure à suivre pour faire une tarte, vous pouvez :																																
<ul style="list-style-type: none">demander de l’aide à Thonny sur les fonctions importées en utilisant la fonction <i>help()</i> dans la console, par exemple : <i>help(precuire_pate)</i>demander des informations aux personnes qui ont codé les fonctions importéesdemander de l’aide au maître des Pythons (= le prof)																																
Vérifications à effectuer :	Tester la fonction <i>confectionner_tarte()</i> dans la console pour les différents type de fruits parmi "abricot", "chocolat", "fraise", "noix", "pomme", "rhubarbe". On doit obtenir, dans chaque cas, l’affichage de la recette à suivre pour confectionner la tarte.																															
Nom des maîtres pâtissiers :																																

<p>Vous choisissez : abricot</p> <p>Préparation de la pâte :</p> <p>Mélanger dans un grand récipient 200 g de farine et 100 g de sucre.</p> <p>Rajouter 80 g de beurre ramolli.</p> <p>Rajouter 1 oeuf.</p> <p>Malaxer pour obtenir une boule de pâte.</p> <p>Rajouter un peu d'eau au besoin.</p> <p>Laver 600 g d'abricots puis les couper en 4.</p> <p>Disposer les morceaux sur la pâte.</p> <p>Préchauffer le four à 200 °C</p> <p>Cuire 40 minutes.</p>	<p>Vous choisissez : chocolat</p> <p>Préparation de la pâte :</p> <p>Mélanger dans un grand récipient 200 g de farine et 50 g de sucre.</p> <p>Rajouter 100 g de beurre ramolli.</p> <p>Rajouter 1 oeuf.</p> <p>Malaxer pour obtenir une boule de pâte.</p> <p>Rajouter un peu d'eau au besoin.</p> <p>Préchauffer le four à 180 °C</p> <p>Recouvrir la pâte d'un papier sulfurisé et de petits cailloux.</p> <p>Cuire 15 minutes.</p> <p>Retirer le papier sulfurisé</p> <p>Faire chauffer 20 cL de crème dans 8 cL de lait.</p> <p>Casser 200 g de chocolat en morceaux.</p> <p>Le faire fondre en versant dessus la crème bien chaude.</p> <p>Laisser refroidir.</p> <p>Rajouter 1 oeuf battu juste avant de verser sur la pâte</p> <p>Cuire 10 minutes.</p>
<p>Vous choisissez : fraise</p> <p>Préparation de la pâte :</p> <p>Mélanger dans un grand récipient 200 g de farine et 100 g de sucre.</p> <p>Rajouter 80 g de beurre ramolli.</p> <p>Rajouter 1 oeuf.</p> <p>Malaxer pour obtenir une boule de pâte.</p> <p>Rajouter un peu d'eau au besoin.</p> <p>Préchauffer le four à 180 °C</p> <p>Recouvrir la pâte d'un papier sulfurisé et de petits cailloux.</p> <p>Cuire 15 minutes.</p> <p>Retirer le papier sulfurisé</p> <p>Cuire 10 minutes.</p> <p>Laver 1 kg de fraises puis les couper en 2.</p> <p>Bien serrer les morceaux sur la pâte.</p> <p>Recouvrir de coulis de groseille.</p>	<p>Vous choisissez : noix</p> <p>Préparation de la pâte :</p> <p>Mélanger dans un grand récipient 200 g de farine et 50 g de sucre.</p> <p>Rajouter 100 g de beurre ramolli.</p> <p>Malaxer pour obtenir une boule de pâte.</p> <p>Rajouter un peu d'eau au besoin.</p> <p>Concasser 200 g de noix.</p> <p>Les mélanger avec 250 g de crème fraîche,</p> <p>50 g de sucre roux et 1 pincée de cannelle.</p> <p>Étaler le mélange sur la pâte.</p> <p>Préchauffer le four à 180 °C</p> <p>Cuire 40 minutes.</p>
<p>Vous choisissez : pomme</p> <p>Préparation de la pâte :</p> <p>Mélanger dans un grand récipient 200 g de farine et 50 g de sucre.</p> <p>Rajouter 100 g de beurre ramolli.</p> <p>Malaxer pour obtenir une boule de pâte.</p> <p>Rajouter un peu d'eau au besoin.</p> <p>Eplucher 6 pommes.</p> <p>Faire de la compote en chauffant 4 pommes avec 1 verre d'eau et 1 sachet de sucre vanillé</p> <p>Étaler la compote sur la pâte.</p> <p>Couper les 2 autres pommes en lamelles fines et les ranger sur la compote.</p> <p>Préchauffer le four à 210 °C</p> <p>Cuire 30 minutes.</p>	<p>Vous choisissez : rhubarbe</p> <p>Préparation de la pâte :</p> <p>Mélanger dans un grand récipient 200 g de farine et 50 g de sucre.</p> <p>Rajouter 100 g de beurre ramolli.</p> <p>Rajouter 1 oeuf.</p> <p>Malaxer pour obtenir une boule de pâte.</p> <p>Rajouter un peu d'eau au besoin.</p> <p>Eplucher 800 g de rhubarbe et la couper en tronçons de 2 cm .</p> <p>Faire macérer les morceaux 1 h dans un récipient avec 50g de sucre.</p> <p>Les disposer ensuite sur la pâte</p> <p>Préchauffer le four à 200 °C</p> <p>Cuire 20 minutes.</p> <p>Mélanger 150 g de sucre, 2 oeufs et 125 g de crème fraîche.</p> <p>Recouvrir la tarte avec ce mélange.</p> <p>Cuire 15 minutes.</p>

<p>Vous choisissez : abricot</p> <p>Préparation de la pâte :</p> <p>Mélanger dans un grand récipient 200 g de farine et 100 g de sucre.</p> <p>Rajouter 80 g de beurre ramolli.</p> <p>Rajouter 1 oeuf.</p> <p>Malaxer pour obtenir une boule de pâte.</p> <p>Rajouter un peu d'eau au besoin.</p> <p>Laver 600 g d'abricots puis les couper en 4.</p> <p>Disposer les morceaux sur la pâte.</p> <p>Préchauffer le four à 200 °C</p> <p>Cuire 40 minutes.</p>	<p>Vous choisissez : chocolat</p> <p>Préparation de la pâte :</p> <p>Mélanger dans un grand récipient 200 g de farine et 50 g de sucre.</p> <p>Rajouter 100 g de beurre ramolli.</p> <p>Rajouter 1 oeuf.</p> <p>Malaxer pour obtenir une boule de pâte.</p> <p>Rajouter un peu d'eau au besoin.</p> <p>Préchauffer le four à 180 °C</p> <p>Recouvrir la pâte d'un papier sulfurisé et de petits cailloux.</p> <p>Cuire 15 minutes.</p> <p>Retirer le papier sulfurisé</p> <p>Faire chauffer 20 cL de crème dans 8 cL de lait.</p> <p>Casser 200 g de chocolat en morceaux.</p> <p>Le faire fondre en versant dessus la crème bien chaude.</p> <p>Laisser refroidir.</p> <p>Rajouter 1 oeuf battu juste avant de verser sur la pâte</p> <p>Cuire 10 minutes.</p>
<p>Vous choisissez : fraise</p> <p>Préparation de la pâte :</p> <p>Mélanger dans un grand récipient 200 g de farine et 100 g de sucre.</p> <p>Rajouter 80 g de beurre ramolli.</p> <p>Rajouter 1 oeuf.</p> <p>Malaxer pour obtenir une boule de pâte.</p> <p>Rajouter un peu d'eau au besoin.</p> <p>Préchauffer le four à 180 °C</p> <p>Recouvrir la pâte d'un papier sulfurisé et de petits cailloux.</p> <p>Cuire 15 minutes.</p> <p>Retirer le papier sulfurisé</p> <p>Cuire 10 minutes.</p> <p>Laver 1 kg de fraises puis les couper en 2.</p> <p>Bien serrer les morceaux sur la pâte.</p> <p>Recouvrir de coulis de groseille.</p>	<p>Vous choisissez : noix</p> <p>Préparation de la pâte :</p> <p>Mélanger dans un grand récipient 200 g de farine et 50 g de sucre.</p> <p>Rajouter 100 g de beurre ramolli.</p> <p>Malaxer pour obtenir une boule de pâte.</p> <p>Rajouter un peu d'eau au besoin.</p> <p>Concasser 200 g de noix.</p> <p>Les mélanger avec 250 g de crème fraîche,</p> <p>50 g de sucre roux et 1 pincée de cannelle.</p> <p>Étaler le mélange sur la pâte.</p> <p>Préchauffer le four à 180 °C</p> <p>Cuire 40 minutes.</p>
<p>Vous choisissez : pomme</p> <p>Préparation de la pâte :</p> <p>Mélanger dans un grand récipient 200 g de farine et 50 g de sucre.</p> <p>Rajouter 100 g de beurre ramolli.</p> <p>Malaxer pour obtenir une boule de pâte.</p> <p>Rajouter un peu d'eau au besoin.</p> <p>Eplucher 6 pommes.</p> <p>Faire de la compote en chauffant 4 pommes avec 1 verre d'eau et 1 sachet de sucre vanillé</p> <p>Étaler la compote sur la pâte.</p> <p>Couper les 2 autres pommes en lamelles fines et les ranger sur la compote.</p> <p>Préchauffer le four à 210 °C</p> <p>Cuire 30 minutes.</p>	<p>Vous choisissez : rhubarbe</p> <p>Préparation de la pâte :</p> <p>Mélanger dans un grand récipient 200 g de farine et 50 g de sucre.</p> <p>Rajouter 100 g de beurre ramolli.</p> <p>Rajouter 1 oeuf.</p> <p>Malaxer pour obtenir une boule de pâte.</p> <p>Rajouter un peu d'eau au besoin.</p> <p>Eplucher 800 g de rhubarbe et la couper en tronçons de 2 cm .</p> <p>Faire macérer les morceaux 1 h dans un récipient avec 50g de sucre.</p> <p>Les disposer ensuite sur la pâte</p> <p>Préchauffer le four à 200 °C</p> <p>Cuire 20 minutes.</p> <p>Mélanger 150 g de sucre, 2 oeufs et 125 g de crème fraîche.</p> <p>Recouvrir la tarte avec ce mélange.</p> <p>Cuire 15 minutes.</p>