



Tartes

Tarte à la rhubarbe



1h05 **15 min** **50 min** **0** **478**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la rhubarbe

- 1 Laver, éplucher et couper la rhubarbe en tronçons de 1 cm.
- 2 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Étape 2

Préparation de l'appareil

- 1 Dans un saladier, fouetter les oeufs et le sucre.
- 2 Ajouter la crème, puis la poudre d'amandes.
- 3 Bien mélanger le tout afin que l'appareil soit homogène.

Étape 3

Cuisson

- 1 Etaler la pâte au fond du moule à tarte et piquer avec une fourchette.
- 2 Disposer les morceaux de rhubarbe sur la pâte et verser ensuite l'appareil.
- 3 Enfourner pendant 50 minutes.
- 4 Si la tarte se colore alors qu'elle n'est pas encore complètement cuite, la couvrir d'un papier aluminium et

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte

1 Pâte(s) brisée(s)

Ingrédients pour la garniture

600 g Rhubarbe

Ingrédients pour l'appareil

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
150 g **Crème fraîche épaisse**
150 g **Sucre semoule**
50 g **Amande(s) en poudre**

continuer la cuisson.

- 5 Laisser la tarte refroidir sur une grille avant de la servir tiède ou froide.