

Recette : TARTE Á LA RHUBARBE !

Desserts



TARTE Á LA RHUBARBE !

INGRÉDIENTS

600 grammes de rhubarbe
155 grammes de sucre en poudre
180 grammes de beurre
250 grammes de farine
2 œufs
5 cuillères à soupe de lait
25 grammes d'amandes en poudre

PRÉPARATION

1. Nettoyer la rhubarbe et la couper en tronçons.
2. Mettre vos tronçons de rhubarbe dans un saladier et saupoudrer-les de 60 grammes de sucre.
3. Couvrir et laisser **macérer 2 heures minimum** (8 heures maximum) au réfrigérateur.
4. Dans un second saladier, écraser 125 grammes de beurre avec la farine.
5. Ajouter 20 grammes de sucre et l'œuf.
6. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène (si besoin mettre un peu d'eau).
7. Étaler la pâte et la mettre dans un moule à tarte.
8. Piquer-la avec une fourchette.
9. Recouvrir votre pâte de légumes secs et à cuire pendant **15 minutes**.
10. Égoutter vos tronçons de rhubarbe à l'aide d'une passoire pendant **30 minutes** environ.
11. Dans un bol, battre l'œuf et 75 grammes de sucre en poudre.
12. Ajouter le lait, les amandes en poudre et 55 grammes de beurre.
13. Retirer le papier et les légumes secs de la tarte.
14. Disposer les tronçons de rhubarbe sur la pâte, puis verser la crème aux amandes.
15. Mettre la tarte au four pendant **15 à 20 minutes**.

Pour information :

Dans cette recette, la rhubarbe reste légèrement croquante.

Environ 15 à 20 minutes
180°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !

Préparation : 1 heure

Macération : 2 heures

Cuisson : 30 minutes

6 à 8

PERSONNES

C'est à vous de jouer !

