

# Recette : TARTE Á LA RHUBARBE !

Desserts



## TARTE Á LA RHUBARBE !

### INGRÉDIENTS

600 grammes de rhubarbe  
150 grammes de sucre  
50 grammes de farine  
3 œufs  
30 centilitres de crème fraîche  
1 pâte feuilleté

### PRÉPARATION

1. Nettoyer la rhubarbe et la couper en tronçons.
2. Dans un saladier, battre les œufs.
3. Ajouter la farine, le sucre et la crème fraîche.
4. Mélanger jusqu'à obtenir une crème homogène.
5. Étaler la pâte et la placer dans votre moule.
6. Piquer votre pâte à l'aide d'une fourchette.
7. Disposer les tronçons de rhubarbe sur la pâte, puis verser la crème.

### Recette partagée par Ghislaine !



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes



*C'est à vous de jouer !*

**180°C**  
**45 minutes**

***N'oublier pas de préchauffer votre four !***