

TARTE À LA RHUBARBE

Au préalable

- Faire une pâte brisée pour un moule de 28 cm env.

INGRÉDIENTS :

- 500-600 gr de Rhubarbe ;
- 2 œufs ;
- 150 gr de sucre ;
- 2 dl de crème ;
- Vanille ou cannelle.

PRÉPARATION

1. Laver la rhubarbe ;
2. Éplucher la rhubarbe ;
3. Découper en morceaux de 5 cm la rhubarbe ;
4. Déposer les morceaux de rhubarbe dans un grand saladier et mélanger avec 100 gr de sucre ;
5. Laisser dégorger 2-3 heures → Réserver.

FAIRE LA LIAISON

1. Dans un récipient :
 - a) Casser les œufs ;
 - b) Ajouter la crème ;
 - c) Ajouter la vanille ou la cannelle ;
 - d) Ajouter le reste de sucre ;
2. Bien mélanger → Réserver au frigo

FINALISER

- Préchauffer le four à 220°
1. Déposer la pâte dans le moule ;
 2. Piquer la pâte ;
 3. Enlever l'eau de la rhubarbe ;
 4. Mélanger la rhubarbe avec la liaison ;
 5. Déposer le tout dans le moule et mettre au four pour 20-30 minutes.