



Tarte à la rhubarbe



Préparation 25 mn
Cuisson 45 mn

Pour 6 pers.

Pate brisée :

200 gr de farine,
100 gr de beurre,
1 œuf,
sel.

Garniture :

2 œufs
150 gr de sucre en poudre
2 Cuillères à soupe de crème fraîche
3 Cuillères à soupe de farine
1 dizaine de tige de rhubarbe

Préparer la rhubarbe : laver, essuyer, éplucher les tiges de rhubarbe. Couper les en tronçons de 2 cm environ. Poudrer avec 50 gr de sucre et garder cette préparation en attente.

Battre la crème fraîche avec les 3 cuillères à soupe de farine et les 100g de sucre restant. Ajouter les 2 œufs entiers et bien mélanger pour obtenir une crème lisse et onctueuse.

Etaler la pate brisée dans un moule. Mélanger les tronçons de rhubarbe avec la crème obtenue et verser sur le fond de tarte.

Cuire à four chaud 45 mn (220°C ou 6/7).

A consommer tiède ou froide.

Variante : faire une meringue avec un blanc d'œuf et 25 g de sucre. Recouvrir la tarte et repasser à four très chaud pendant 3 mn.

C'est délicieux.