



# TARTE À LA RHUBARBE ET CRÈME D'AMANDE

## INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 25 g de sucre glace
- 100 g de beurre demi-sel très froid
- 1 jaune d'œuf
- 300 g de rhubarbe rose, tranchée finement
- 
- Pour la crème d'amande
- 
- 125 g de beurre demi-sel mou
- 125 g de sucre fin
- 1 œuf battu avec 1 cuillère(s) à soupe d'eau très froide
- 125 g d'amandes en poudre
- 1/2 cuillère(s) à café d'extrait de vanille liquide

**TEMPS DE PRÉPARATION : 40MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 40MN**  
**TEMPS TOTAL : 1H20MN**

## PRÉPARATION

Mettez la farine, le sucre glace et le beurre coupé en petits dés dans un grand saladier et réduisez en miettes.

Faites un puits au centre et versez le jaune battu avec 5 cl d'eau. Mélangez avec les mains pour former une boule de pâte, sans trop la travailler. Emballez-la dans du film alimentaire et faites-la refroidir 15-20 mn au congélateur.

Étalez la pâte et pressez-la dans un plat à tarte beurré de 22 cm de diamètre à fond amovible. Remettez 5 mn au congélateur.

Préchauffez le four à 180°/th. 6. Déposez une feuille de papier cuisson sur la pâte, couvrez de haricots secs. Faites cuire la pâte à blanc 10 mn.

Pour la crème d'amande, battez ensemble le beurre et le sucre, jusqu'à ce qu'ils pâlisent et doublent de volume. Ajoutez alors l'œuf dilué dans l'eau et battez encore. Ajoutez la poudre d'amande et l'extrait de vanille, mélangez. Versez la crème d'amande sur le fond de tarte, lissez-la. Placez la rhubarbe en couronne.

Enfournez encore 25 à 30 mn environ, en surveillant, jusqu'à ce que la rhubarbe soit fondante et la crème d'amande prise.

Sortez du four et laissez refroidir.

Servez-la chaude, tiède ou froide.