



TARTE AMANDINE À LA RHUBARBE

INGRÉDIENTS

- 1 Pâte brisée
- 500 gr de rhubarbe
- 100 gr de poudre d'amandes
- 100 gr de sucre en poudre
- 2 œufs
- 100 ml de crème fraîche
- Amandes effilées (en option)

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 35/40MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°.

Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte et piquer le fond avec une fourchette .

Éplucher et couper la rhubarbe en tronçons. On peut préparer la veille et saupoudrer de sucre, cela diminuera l'acidité et retirera de l'eau.

Dans un bol, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les œufs et la crème fraîche.
Verser ce mélange sur le fond de tarte.

Disposer les tronçons de rhubarbe sur le dessus.

Saupoudrer d'amandes effilées (option).

Enfourner pendant 35 à 40 minutes jusqu'à ce que la tarte soit dorée.