

Tarte à la rhubarbe

Bon appétit !



🕒 35 minutes de cuisson - 180°C

- 1 pâte brisée
- 500g de rhubarbe
- 3 oeufs
- 60g de sucre
- 40g de farine
- 25cL de crème fraîche
- 5mL de vanille liquide

- Étaler la pâte brisée,
- Éplucher la rhubarbe, la laver, l'égoutter puis la couper,
- La déposer sur la pâte,
- Battre les oeufs, ajouter le sucre, la farine, la crème fraîche et la vanille,
- Verser la préparation sur la garniture,
- Enfourner pendant 35 minutes.

À savourer tiède !

La rhubarbe étant un peu acide, ne pas hésiter à saupoudrer la tarte de sucre glace, ou bien à y déposer une couche de meringue.

My fairy tale