

TARTE A LA RHUBARBE ET A LA CREME D'AMANDES



Ingrédients :

- *1 rouleau de pâte sablée ou brisée (ou 250 à 300 g de pâte faite maison)
- *500 g de rhubarbe
- *100 g de beurre
- *100g de cassonade
- *125 g de poudre d'amandes
- *2 oeufs
- *2 cuillères à soupe de farine
- *1 cuillère à café de cannelle en poudre
- *1 pincée de clou de girofle moulu (*je n'ai pas mis*)
- *1 pincée de gingembre moulu (*je n'ai pas mis*)
- *1 noix de beurre pour le moule

Préchauffez votre four à 180° (therm 6). Dans un robot malaxez le beurre avec la poudre d'amandes, la farine et les oeufs entiers jusqu'à obtention d'une crème.

Beurrez un moule à tarte et garnissez-le de la pâte. Piquez le fond avec une fourchette et placez au frais.

Epluchez et coupez la rhubarbe en tronçons et plongez-les 1 mn dans de l'eau bouillante et égouttez-les (*pour ma part, j'ai juste fait macérer la rhubarbe pendant 1h dans du sucre*).

Mélangez 75 g de cassonade avec les épices. Mettez la rhubarbe dans une casserole et saupoudrez-la du mélange cassonade/épices. Placez la casserole sur feu doux et faites cuire 5 minutes en remuant. Retirez du feu et laissez tiédir.

Mélangez la rhubarbe avec la crème aux amandes. Versez la préparation sur le fond de pâte et faites cuire 35 mn environ. 10 minutes avant la fin de la cuisson saupoudrez la tarte du reste de cassonade (*pour ma part, j'avais ajouté toute la cassonade à la rhubarbe et j'ai préféré saupoudrer la tarte de sucre glace une fois refroidie*).

Sortez la tarte du four et laissez-la refroidir avant de la déguster éventuellement avec de la crème fraîche ou une boule de glace vanillée.

Astuce : servez aussi cette délicieuse tarte meringuée. Montez trois blancs d'oeufs en neige, ajoutez 20 g de sucre glace quand ils sont fermes. Etalez les blancs en neige sur la tarte et remettez-la au four 15 minutes environ.

Source : "cuisine d'été" Editions Clorophyl

Ghislaine