



Tarte à la rhubarbe avec pâte aux amandes

Ingrédients :

(pour un moule de 20 cm)

1 portion de pâte à tarte aux amandes faite avec 100 grammes de farine
350 grammes de rhubarbe
1 dl de crème
1 oeuf
sucre

Préparation :

- 1) Laver, éplucher et couper en petit morceaux les tronçons de rhubarbe
- 2) Ajouter un peu de sucre et laisser macérer 1 heure
- 3) Abaisser la pâte et foncer un moule avec un papier cuisson, piquer le fond
- 4) Ajouter la crème, l'oeuf, le sucre (selon votre goût) à la rhubarbe, bien mélanger
- 5) Verser sur la pâte et mettre au four préchauffé à 200 degrés pendant 35 minutes

