

Tarte à la rhubarbe



Temps de préparation : 30minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 800g de rhubarbe
- 3 oeufs
- 7 cuillères à soupe de sucre
- 250 ml de crème fraîche

Préparation :

1. Etendre la pâte feuilletée dans un moule
2. Laver, sécher et éplucher la rhubarbe
3. Couper la en morceau et les poser sur la tarte
4. Faire cuire 20 minutes à 200°C

Tarte à la rhubarbe

5. Préparer le flan en mélangeant les eufs, le sucre et la crème
6. Verser l'appareil sur la tarte
7. Cuire 15 minutes à 150°C

Vous pouvez faire dégorger la rhubarbe quelques heures avant pour plus de saveur.