

Flan à la rhubarbe

Ingrédients pour la pâte:

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 œuf
- 2 cuillère à soupe d'eau (ou de lait) très froide
- 1 pincée de sel

Ingrédients pour la Garniture :

- 800 g de rhubarbe
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs entiers
- 1/4 de litre de crème fraîche

1. Epluchez la rhubarbe et la réserver

2. Préparez la pâte: faites un puits avec la farine dans une terrine, ajoutez le sel, le sucre puis le beurre ramolli coupé en morceau. Mélangez du bout des doigts afin pour obtenir une grossière semoule. Ajoutez l'œuf et l'eau (bien froide). Travaillez pour former une boule de pâte mais rapidement pour éviter de trop la réchauffer avec les mains. Laissez reposer 1 h minimum

3. Etalez la pâte et garnissez un moule à tarte de 32 cm de diamètre. Disposez la rhubarbe et saupoudrez de 100 g de sucre

4. Enfournez à 220° C pendant 25 minutes

5. Ajoutez le flan préparé en battant les œufs avec 50 g de sucre et le sucre vanillé et incorporez la crème fraîche

6. Enfournez à nouveau à 180° C pendant 10 à 15 minutes

A déguster tiède ou froid.