

## TARTE A LA RHUBARBE

### Ingrédients pour la pâte :

200 g de farine  
100 g de beurre  
1 cuil. à soupe de sucre  
1 oeuf  
2 cuil. 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 oeufs entiers  
1/4 de litre de crème fraîche

Epluchez la rhubarbe et la réserver

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'oeuf 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 1h minimum

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

Enfournez à 220° C pendant 25 minutes

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

Enfournez à nouveau à 180° C pendant 10 à 15 minutes  
A déguster tiède ou froid.