

Tarte a la rhubarbe

4.

Pour 4 personnes: Préparation: 20 min

Cuisson: 55 mn Repos: 0 mn Temps total: 75 mn

Pâte feuilletée ou brisée

6 à 7 tiges de rhubarbe et leur poids en sucre

20 cl d'eau

3 œufs

40 g de beurre

40 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

Préparation

- 1 Epluchez et coupez la rhubarbe en morceaux, la faire cuire dans une casserole avec le sucre et l'eau pendant 20 minutes.
- 2 -Étalez la pâte. Piquez-la et faites-la précuire pendant quelques minutes si besoin.
- 3 Déposez la compote de rhubarbe sur la pâte, saupoudrez de sucre et cuisez à 180°C pendant 25 minutes.
- 4 Battez les œufs avec le sucre, ajoutez le beurre fondu. Versez le tout sur la tarte et remettez au four pour cuire la crème pendant 10 minutes.