

Tarte à la rhubarbe



45 min



Très facile



Bon marché

Loisir de la semaine

Ingrédients pour 8 personnes.



1 Pâte Brisée.



500 gr de Rhubarbe.



2 œufs.



75 gr de sucre.



20 cl de crème fraîche.



1 cuillère à café de cannelle (facultatif).

Etape 1:

Préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6-7). Laver les bâtons de rhubarbe. Déroulez la pâte brisée dans le moule et piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

Etape 2:

Couper la rhubarbe (sans la peler) en petits cubes et l'étaler sur la pâte.

Etape 3:

Mélanger ensemble les 2 œufs, le sucre et la crème + la cannelle (facultatif). Répartir le mélange sur la rhubarbe.

Etape 4:

Enfournez environ 30 minutes.

ET BON APERITIF