

## *Tarte Amandine à la Rhubarbe*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- RHUBARBE	6 - 7 tiges
- PATE BRISEE	1 x
- BEURRE	150 g
- SUCRE SEMOULE	150 g
- AMANDES HACHÉES	150 g
- OEUF(S)	3
- MAIZENA	20 g
- SUCRE IMPALPABLE	3 c à soupe

### Recette:

- Étalez la pâte dans le moule à CRISP sur le papier sulfurisé et piquez-la avec une fourchette
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde, puis mélangez-le avec le sucre et les amandes hachées au fouet.
- Incorporez les œufs 1 à 1 en mélangeant bien entre chaque introduction.
- Ajoutez alors la maizéna toujours au fouet.
- Préchauffez votre four à 200°C.
- Épluchez la rhubarbe et coupée-la en dés.
- Étalez la crème d'amandes sur votre fond de tarte puis disposez les dés de rhubarbe dessus en les enfonçant légèrement. Saupoudrez de sucre impalpable.
- Enfournez la tarte, puis baissez le four à 180° et laissez cuire 35 mn, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
- Saupoudrez de nouveau de sucre impalpable.

