

Tarte à la Rhubarbe et à la Crème

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- RHUBARBE	500 - 550g
- PATE BRISEE	1
- SUCRE SEMOULE	120g + 3 c à soupe
- CREME FRAICHE	3 c à soupe
- OEUF(S)	2
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café

Recette:

- Etalez la pâte dans un moule à tarte de 26 cm de diamètre sur du papier sulfurisé. Froncez les bords. Piquez-la avec une fourchette.
- Préchauffez le four à 175°C.
- Dans un saladier, mélangez les œufs avec la crème, 3 c à soupe de sucre semoule et la vanille.
- Enlevez les fils des bâtons de rhubarbe et coupez-les en tronçons (1 cm).
- Mélangez ces dés de rhubarbe avec les 120g de sucre semoule puis répartissez-les directement dans le fond de la tarte.
- Versez alors la crème par-dessus.
- Enfournez pour 40 minutes.
- Sortez la tarte et démoulez après refroidissement.
- Réservez au frais.

