

Tarte à la Rhubarbe, Spéculoos, Amandes et Caramel Beurre Salé

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

Pour la pâte :

- FARINE	150g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- OEUF(S)	1
- CASSONADE BRUNE	65g
- BEURRE	65g fondu
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	10 broyés finement
- EPICE SPÉCULOOS	1/2 c à café

Pour la patie centrale:

- RHUBARBE	400g (6 branches)
- OEUF(S)	3
- CASSONADE BRUNE	60g
- CREME FRAICHE	200 ml
- LAIT	100 ml
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- CAMEL AU BEURRE SALÉ	

Recette:

- Pour la pâte, mélangez à la spatule la farine avec les biscuits broyés, l'épice de spéculoos, la cassonade, le beurre fondu, l'œuf, et le ferment. Formez une boule.
- Étalez cette pâte dans un moule (grand) à tarte sur du papier sulfurisé.
- Placez-la au frigo le temps du reste de la préparation.
- Pour la farce, fouettez les œufs avec la crème et le lait.
- Effilez la rhubarbe et coupez-la en dés.
- Faites cuire la moitié (200g) avec la cassonade à sec pendant 3-4 minutes.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Sortez le moule à tarte du frigo, étalez la rhubarbe mi-cuite et répartissez celle en dés crus.
- Versez le mélange aux œufs par-dessus puis répartissez les amandes.
- Enfournez pour 40 minutes.
- A la sortie du four, nappez la tarte chaude de caramel beurre salé.
- Laissez complètement refroidir puis démoulez.
- Réservez au frigo jusqu'au moment de servir.

