



# Tarte à la rhubarbe

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La rhubarbe est une plante vivace de la famille des polygonacées. Très apprécié en confiture et en tarte, elle s'adapte aussi dans la cuisine salée.

## Ingrédients:

- 350g environ de pâte sablée pour un cercle à tarte de 20 cm de diamètre.
- 500g de rhubarbe fraîche
- 2 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 100g de lait
- 200g de crème liquide
- 60g de poudre d'amande
- 100g + 50g de sucre en poudre

**Recette pour: 8 personnes**



## Réalisation:

Réaliser une pâte sablée, de préférence la veille (recette [ici](#)). Éplucher les tiges de rhubarbe et les couper en tronçons. Mettre la rhubarbe et le sucre dans une casserole. Cuire doucement pendant 15 minutes. Mélanger fréquemment. Pendant ce temps, réaliser le fond de tarte de pâte sablée. Laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 15 minutes. Égoutter la rhubarbe pour ôter le reste de l'eau. Allumer le four à 180°C. Préparation de l'appareil : pour ce faire, mélanger les œufs avec le sucre. Ajouter la poudre d'amande. Mélanger jusqu'à obtenir une crème homogène. Verser le lait et la crème liquide.



Verser dans le fond de tarte la rhubarbe et l'appareil. Mettre à cuire pendant 50 minutes environ. Laisser refroidir complètement avant dégustation.

La rhubarbe est une plante vivace de la famille des Polygonacées. Elle préfère les sols profonds et frais. La tige se conserve très bien au réfrigérateur pendant plusieurs jours, dans le compartiment des légumes.





©2017 [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)



©2017 [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)



©2017 [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)