

Tarte à la rhubarbe



Pour 6 personnes ou 8 tranches

Préparation : 15 min. de préparation / 60 min. en tout min

Cuisson : 45 min

Ingrédients

- 200 g de farine d'épeautre claire
- 1/2 cc de sel
- 75 g de beurre coupé en morceaux (froid)
- 1 dl d'eau (robinet)
- 50 g d'amandes émondées, moulues
- 500 g de rhubarbe, coupée en morceaux d'environ 1 cm.
- 1 cs de sucre
- 250 g de séré demi-gras
- 2 oeufs
- 1 paquet de sucre vanillé
- 2 cs de sucre

Préparation

Pâte:

Mélanger la farine avec le sel. Ajouter le beurre, frotter le tout entre les mains pour obtenir une masse grumeleuse/sabloneuse. Ajouter l'eau et mélanger pour obtenir une pâte souple. Fariner le plan de travail et abaisser la pâte (env. 32 cm de diamètre), la déposer sur la plaque et piquer le fond avec une fourchette.

Tarte à la rhubarbe:

Parsemer le fond de tarte avec les amandes. Répartir la rhubarbe par-dessus et saupoudrer de sucre.

Pré-cuisson:

enfournez 15 minutes à 220 degrés (disposer la tarte sur le rayon le plus bas de votre four). Sortir la tarte du four après les 15 min.

Nappage:

Mélanger le séré, les oeufs, le sucre et le sucre vanillé. Verser le tout sur la rhubarbe de votre

tarte pré-cuite.

Cuisson:

Faire cuire environ 30 min. à 220 degrés.

Votre tarte est prête! Elle se déguste autant bien tiède que froide!
Pour les plus gourmands, servez-la avec de la crème fouettée.