Tarte à la rhubarbe

-

Pour 1 tarte
Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min
Ingrédients

- 200 g de farine d'épeautre claire
- ½ cuill. à café de sel
- 75 g de beurre coupé en morceaux (froid)
- 1 dl d'eau
- 50 g d'amandes émondées, moulues
- 500 g de rhubarbe, coupée en morceaux d'environ 1 cm
- 1 cuill. à soupe de sucre
- 250 g de séré demi-gras
- 2 œufs
- 1 paquet de sucre vanillé
- 2 cuill. à soupe de sucre

Préparation

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 (environ 32 cm de diamètre), la déposer sur la plaque et piquer le fond avec une fourchette.
Parsemer le fond de tarte avec les amandes. Répartir la rhubarbe par-dessus et saupoudrer de sucre.
Enfourner 15 min à 220° C (disposer la tarte sur le rayon le plus bas de votre four). Sortir la tarte du four après les 15 min.
Mélanger le séré, les œufs, le sucre et le sucre vanillé.
Verser le tout sur la rhubarbe de votre tarte précuite.
Faire cuire environ 30 min à 220° C.

Conseils !

- Elle se déguste autant bien tiède que froide!
- Pour les plus gourmands, servir avec de la crème fouettée.