

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par Sandra Thomann du site

www.cuisine-addict.com



35 MIN



30 MIN



6 p.



Crémant

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

TARTE A LA RHUBARBE

Ingrédients

- 1 pâte Brisée
- 1,5 kg de rhubarbe
- 2 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
+ 50 g pour dégorger la
rhubarbe
- 20 cl de crème liquide
- 1 sachet de sucre vanillé

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Pelez les tiges de rhubarbe et coupez-les en tronçons d'environ 1 cm.
- Plongez les bâtonnets dans l'eau bouillante pendant 1 minute puis égouttez dans une passoire et saupoudrez de 50 g de sucre.
- Laissez la rhubarbe rendre son eau pendant une vingtaine de minutes. Le fait de faire blanchir la rhubarbe va ôter de l'acidité et faire rendre son eau plus rapidement.
- Beurrez généreusement un moule à tarte et abaissez-y la pâte Brisée.
- Piquez-la avec une fourchette et réservez au frais.
- Dans un bol battez ensemble les oeufs, le reste de sucre semoule et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez la crème et fouettez pour mélanger.
- Égouttez bien la rhubarbe et déposez-là sur le fond de tarte. Recouvrez du flan. Enfournez pendant 30 à 35 minutes en surveillant la cuisson.