

TARTE À LA RHUBARBE, AUX POMMES ET AUX AMANDES

Durée de préparation: 10 minutes

Durée de cuisson: 40 minutes

Type: Dessert

Ingrédients:

(pour 6 personnes)

- pâte sablée
- 500 g de rhubarbe coupée en tronçons (on peut utiliser de la rhubarbe congelée)
- 1 pomme
- 50 g d'amandes effilées
- 2 oeufs
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 120 g de sucre + un peu pour le saupoudrage

Descriptif:

Etaler la pâte dans une tôle, puis y mettre la rhubarbe décongelée et la pomme coupée en lamelles.

Préparer la crème. Casser les oeufs, les mélanger au sucre et à la crème fraîche liquide. Bien mélanger.

Verser la préparation sur la rhubarbe et la pomme. Ajouter des amandes effilées par dessus.

Mettre à cuire environ 40 min à four modéré (thermostat 6-7 soit 200°)

Sortie du four, la saupoudrer de sucre en poudre.

