

Tarte à la rhubarbe, aux pommes et aux amandes

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 10 minutes.

Temps de cuisson : 40 minutes.

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

Etape 1 : Étaler la pâte dans une tôle, puis y mettre la rhubarbe décongelée et la pomme coupée en lamelles.

Etape 2 : Préparer la crème. Casser les œufs, les mélanger au sucre et à la crème fraîche liquide. Bien mélanger.

Etape 3 : Verser la préparation sur la rhubarbe et la pomme. Ajouter des amandes effilées par-dessus.

Etape 4 : Mettre à cuire environ 40 min à four modéré (thermostat 6-7 soit 200°). Sortie du four, la saupoudrer de sucre en poudre.