

Tarte à la rhubarbe



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 400 g de rhubarbe
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 gousse de vanille
- 50 g de farine
- 100 g de sucre
- 2 oeufs
- 1 noix de beurre
- 100 ml de crème liquide

Préparation

- 1 Coupez en morceaux la rhubarbe et faites-la revenir dans une poêle avec la noix de beurre. Ajoutez ensuite le miel et continuez la cuisson pendant 5 minutes.
- 2 Prenez un saladier, mettez-y les oeufs et le sucre puis mélangez au fouet. Ajoutez ensuite la crème liquide et la farine.
- 3 Prenez votre gousse de vanille, coupez-la en deux avec un couteau. Toujours avec le couteau, grattez la gousse pour recueillir les grains de vanille, puis ajoutez-les à la crème. Mélangez bien le tout.
- 4 Placez la pâte feuilletée dans un moule à tarte en conservant la feuille de cuisson et piquez la pâte avec une fourchette.
- 5 Placez d'abord sur le fond de tarte la rhubarbe, puis versez la crème dessus.
- 6 Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 7) puis faites cuire pendant 35 minutes.

Proposé par



Audrey

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

