

Tarte au flan et à la rhubarbe



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 3 h

Cuisson : 35 mn

Puisque c'est la saison de la rhubarbe, régalons nous avec de bonnes tartes !

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 800 g de rhubarbe
- 200 g de sucre
- 2 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30 cl de crème fraîche épaisse

Préparation

- 1 Epluchez la rhubarbe et coupez-la en tronçons.
- 2 Mettez ces tronçons dans un saladier posé sur une passoire. Saupoudrez-les de 100 g de sucre et laissez cette rhubarbe dégorger pendant 3 ou 4 heures.
- 3 Faites précuire votre pâte pendant 1 quinzaine de minutes au four.
- 4 Quand votre rhubarbe a bien dégorgé, disposez les tronçons sur la pâte précuite et faites cuire une quinzaine de minutes à 200°C (th.6-7).
- 5 Sortez-là du four et préparez le flan.
- 6 Battez les œufs avec les 100 g de sucre restants, le sucre vanillé et la crème.
- 7 Versez cette préparation sur la tarte et remettez au four une vingtaine de minutes à 200°C (th.6-7).

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente;je m'appelle Chantal;j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle),la lecture,la broderie à points comptés,les sorties,les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#),je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

