

## Tarte à la rhubarbe et sa compotée de pommes



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Une tarte à la rhubarbe adoucie par la compotée de pommes.*

### Ingrédients

- 1 pâte sablée
- 500 g de rhubarbe
- 500 g de pommes
- 2 oeufs
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 40 g de farine
- 10 cl de crème liquide (allégée de préférence)

### Préparation

- 1 Déroulez une pâte sablée. Foncez-la dans un moule à tarte. Piquez le fond. Faites décongeler au micro-ondes les tronçons de rhubarbe et égouttez.
- 2 Faites cuire vos pommes en compotée. Ne mixez pas pour retrouver des morceaux et ne faites pas trop la cuire, elle finira sa cuisson dans le four. Etalez la compote de pommes sur la pâte sablée. Disposez les tronçons de rhubarbe à votre gré sur la compote.
- 3 Versez dessus la préparation suivante : Mélangez 2 œufs entiers avec 50g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé. Fouettez bien pour que le mélange devienne mousseux. Peu à peu, et toujours en fouettant, versez dans ce mélange en saupoudrant 40g de farine puis 10 cl de crème liquide.
- 4 Enfournez la tarte 30 minutes à 200°C (ou thermostat 7) dans un four préalablement chauffé. La tarte se mange tiède ou froide.

Proposé par



**annie-claude**

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

