

Tarte à la rhubarbe



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Un dessert goûteux qui va plaire

Ingrédients

- 5 bâtons de rhubarbe
- 500 g de farine
- 300 g de beurre doux
- 200 g de sucre semoule
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 oeufs entiers

Préparation

- 1 Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.
- 2 Mélangez le beurre et les sucres à la main. Ajoutez les oeufs un à un. Incorporez la farine tamisée et travailler encore un peu grossièrement.
- 3 Laissez reposer la pâte 30 minutes au frais.
- 4 Etalez la pâte dont vous avez besoin pour la grandeur de votre moule. Vous pouvez congeler le reste en portions pour vos prochaines tartes.
- 5 Piquez-la à l'aide d'une fourchette.
- 6 Coupez votre rhubarbe en petits morceaux. Disposez-les sur votre pâte et saupoudrez d'un peu de sucre roux.
- 7 Enfourez 45 à 50 minutes à 180°C (th.6).

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

