



# Tarte à la rhubarbe

PART: 6 PERSONNES

PRÉPARATION: 30 MIN

CUISSON: 30 MIN

## Ingredients

- 1 pâte Brisée
- 1 botte de rhubarbe d'environ 800 g
- 1 passoire
- Flan :
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de crème

## Directions

1. La veille, préparer la rhubarbe: L'éplucher en faisant attention d'enlever le maximum de fils et la découper en dés de 1 cm Mettre dans un saladier avec 3 à 4 cuillères à soupe de sucre; couvrir et laisser dégorger une nuit Préparer la pâte Brisée et la laisser reposer au moins 20 mn. Étaler la pâte sur un moule à tarte beurré et fariné et la piquer avec les dents d'une fourchette Disposer la rhubarbe égouttée dessus Faire le flan dans un petit saladier en battant bien les œufs, le sucre, la farine et la crème Verser le flan sur la rhubarbe Cuire au four 1/2 h à 200 °.