



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Maximise : Vite, beau et bon !*



Tarte à la rhubarbe

Si vous n'aimez pas l'acidité de la rhubarbe, cette tarte est faite pour vous. En laissant «dégorger» la rhubarbe, celle-ci perd de son acidité. Vous pouvez encore augmenter le temps de repos de la rhubarbe jusqu'à 12 heures.



INGREDIENTS :

1 pâte sablée
800 gr de rhubarbe
100 gr de sucre
1 œuf + 2 jaunes
150 ml de crème liquide
120 gr de cassonade blonde
4 càs de poudre d'amandes
1 sachet de sucre vanillé

PREPARATION :

Eplucher et couper la rhubarbe en morceaux. Les placer dans un saladier avec le sucre et laisser reposer pendant 2 heures en remuant de temps en temps.

Déposer la pâte sur le moule, piquer le fond de tarte à l'aide d'une fourchette, recouvrir d'une feuille de papier cuisson et remplir de légumes secs. Enfourner pendant environ 15 minutes.

Egoutter la rhubarbe.

Mélanger les œufs avec la crème et la cassonade.

Retirer le papier et les légumes secs de la tarte. Y répartir la poudre d'amandes puis la rhubarbe. Recouvrir avec le mélange œufs-crème-cassonade. Enfourner pendant environ 20-30 minutes.

A la sortie du four, répartir le sucre vanillé sur la surface de la tarte. Laisser refroidir.

Avant de servir, vous pouvez la saupoudrer de sucre glace.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>