

mardi 24 septembre 2013

TARTE A LA RHUBARBE

Pâte sucrée :

250 g de farine

160 g de beurre

1 œuf

2 cuillerées à soupe de sucre

Dans un récipient, mélanger : la farine, le beurre coupé en morceaux, l'œuf et le sucre.

Filmer et placer une heure au réfrigérateur.

Crème d'amandes :

75 g de sucre

1 œuf

5 cuillerées de crème liquide ou de lait

55 g de beurre noisette

25 g de poudre d'amandes

Mélanger au fouet l'œuf et le sucre. Ajouter la poudre d'amandes et la crème liquide.

Faire fondre le beurre et l'ajouter dans la préparation.

Garniture :

600 g de rhubarbe

120 g de sucre

Eplucher et couper la rhubarbe en tronçons , la mettre sur la pâte avec le sucre

Faites cuire à 180°C (ther.6) pendant 60 minutes. (suivant votre four)