

## TARTE A LA RHUBARBE



Ingrédients (6-8 personnes) :

1 fond de pâte feuilletée (épaisse)

Rhubarbe épluchée

3 œufs

20 cl de crème liquide

6 cs de sucre

- Préchauffer le four à 180° (Th 6).
- Dans un petit saladier mettre la rhubarbe coupée en tronçons avec 2 cs de sucre et laisser reposer le temps du préchauffage du four.
- Dans un autre saladier battre les œufs avec le restant de sucre, et la crème.
- Mettre la pâte dans un moule à tarte, disposer dessus la rhubarbe (elle doit remplir le moule) et verser l'appareil aux œufs.
- Mettre au four environ 35 à 40 minutes.
- Sortir la tarte du four, servir la tarte tiède ou froide.

