

TARTE A LA RHUBARBE

- Pâte Brisée maison
- 1 kg de rhubarbe
- 1 œuf + 2 jaunes d'œuf
- 1 c. à s. de crème fraîche
- 1 c. à s. de farine
- 200 g de sucre
- 1 c. à s. de sucre vanillé

La veille éplucher la rhubarbe et la découper en bâtonnets de 2 cm après avoir fendu les tiges en 2, 3 ou 4 selon leurs grosseurs.

Saupoudrer de 50 g de sucre et laisser macérer au frigo.

Étaler la pâte Brisée et la déposer dans un moule à tarte beurré (30 cm de diamètre environ).

Bien égoutter la rhubarbe (elle aura rendu de l'eau et son acidité) et l'ajouter sur la pâte.

Dans un cul de poule battre l'œuf et les 2 jaunes, ajouter le sucre vanillé, les 100 g de sucre restant, la crème fraîche et la c. à s. de farine.

Ajouter l'appareil sur la rhubarbe et cuire à four chaud thermostat 7 (200°C) pendant 30 minutes.

