



Tarte à la rhubarbe, aux pommes et aux amandes

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 10 minutes.

Temps de cuisson : 40 minutes.

Ingrédients :

Pâte sablée

500 g de rhubarbe coupée en tronçons (on peut utiliser de la rhubarbe congelée)

1 pomme

50 g d'amandes effilées

2 œufs

20 cl de crème fraîche liquide

120 g de sucre + un peu pour le saupoudrage

Etape 1 :

Étaler la pâte dans une tôle, puis y mettre la rhubarbe décongelée et la pomme coupée en lamelles.

Etape 2 :

Préparer la crème.

Casser les œufs, les mélanger au sucre et à la crème fraîche liquide.

Bien mélanger.

Etape 3 :

Verser la préparation sur la rhubarbe et la pomme.

Ajouter des amandes effilées par-dessus.

Etape 4 :

Mettre à cuire environ 40 min à four modéré (thermostat 6-7 soit 200°).
Sortie du four, la saupoudrer de sucre en poudre.