

## Tarte A La Rhubarbe Légère



Nombre de personnes : 6

### Ingrédients

20 cl de crème légère fluide - une pâte feuilletée - 2 œufs - 75 g de sucre + 1 cuillerée à soupe - 650 g de rhubarbe. 1 Cuill à soupe de poudre d'amande

### Préparation

Préchauffer le four à 200°200°, (th.6/7).

Epluchez et lavez les tiges de rhubarbe, coupez-les en dés, ébouillantez-les pendant une minute, puis égouttez-les bien. Idem pour de la rhubarbe congelée.

Garnissez un moule à tarte avec la pâte, étalez dessus la rhubarbe, saupoudrez d'une cuillerée de sucre.

Mélangez au mixeur les 75g de sucre, les oeufs entiers et la crème légère, la poudre d'amande.

Versez sur la

Faites cuire 30 minutes à four chaud

Laissez tiédir avant de démouler.

Astuce de la recette

Après cuisson, saupoudrez votre tarte tiédie d'une cuillerée de sucre glace et d'une pincée de cannelle.