

## ***Tarte A La Rhubarbe Crème Aux Amandes***



### **Ingrédients**

1 pâte feuilletée - 600 g de rhubarbe - 3 œufs - 150 g de crème fraîche - 150 g de sucre - 50 g de poudre d'amandes.

### **Préparation**

Temps de préparation : 30 min

Lavez, épluchez et coupez la rhubarbe en tronçons d'un centimètre.

Dans une jatte, battez les œufs et le sucre. Ajoutez ensuite la crème fraîche et la poudre d'amandes.

Abaissez la pâte sur un moule à tarte Piquez avec une fourchette.

Disposez la rhubarbe au fond du moule et versez la préparation dessus. Si des morceaux de rhubarbe dépassent, laissez-les !

Enfournez pendant 50 min à 190°C.