

Tarte rhubarbe et spéculoos



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 1 pâte brisée
- 1 kg de tiges de rhubarbe
- 150g de sucre
- 125g de spéculoos (biscuit caramélisé)
- 30g de beurre (doux ou demi-sel)
- 1 cc de sucre vanillé

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Cuire la pâte à blanc (avec des haricots ou des noyaux de cerises) jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
3. Eplucher la rhubarbe et la découper en petits morceaux
4. Mettre dans une casserole et ajouter le sucre.
5. Cuire 10 minutes à feu vif, tout en écrasant grossièrement pour obtenir une compote.
6. Sur le fond de tarte, émietter les spéculoos.
7. Verser la compote de rhubarbe et lisser la surface.
8. Parsemer de noisettes de beurre.
9. Saupoudrer de sucre vanillé.
10. Cuire pendant 20 minutes.