

Tarte à la Rhubarbe

Dessert



Note : 1

Portions : 12 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson/repos : 50 min

Calories par portion : 319.417 Kcal

Charge glycémique par portion: 10.27

Les ingrédients

- 3.0 u Oeuf
- 150.0 gr Sucre
- 120.0 gr Beurre
- 150.0 gr Amande en poudre
- 1.0 u Pâte brisée
- 4.0 cc Farine de blé
- 400.0 gr Rhubarbe

Préchauffer le four à 180°C

Préparation de la pâte

Dans un plat à tarte abaisser le pâte, la piquer avec un fourchette et la faire cuire à blanc. Puis laissez là refroidir complètement.

Préparation des fruits

Épluchez la rhubarbe et coupez la en tronçon. Dans une casserole, mettre les morceaux de rhubarbe, 50gr de sucre et 20gr de beurre. Bien mélanger le tout et laisser réduire à feu doux.

Préparation de la garniture

Dans un récipient, mélanger le beurre ramolli et le sucre à l'aide d'un batteur électrique. Puis ajouter les oeufs, un à un en mélangeant bien après chaque oeuf. Puis incorporer les amandes moulues et la farine. Bien homogénéiser et étaler cette garniture sur le fond de tarte.
Répartir la compote de rhubarbe sur la surface de la tarte.

Cuisson

Faire cuire pendant 50minutes à 180°C et réserver au frais avant de servir.