

# Les recettes du **LE POTAGER** *Coudoux*

## TARTE À LA RHUBARBE :

### INGRÉDIENTS pour 8 personnes

- 1 pâte brisée
- 500 g de rhubarbe
- 2 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 40 g + 75 g de sucre
- 25g de beurre
- 1 cuillère à café de cannelle (facultatif)

### PRÉPARATION :

**1/** Préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6-7).  
Laver les bâtons de rhubarbe. Déroulez la pâte brisée dans le moule et piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

**2/** Couper la rhubarbe (sans la peler) en petits cubes et faite là revenir à la poêle, dans un peu de beurre 25gr et 40gr de sucre, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

**3/** L'étaler sur la pâte.

**4/** Mélanger ensemble les 2 oeufs, le sucre et la crème + la cannelle (facultatif).  
Répartir le mélange sur la rhubarbe.

**5/** Enfourez environ 30 minutes à 180°C.



### Note

Servez la tarte un peu chaude, accompagnée d'une boule de glace à la vanille.

*Primeur Épicerie fine*

