



Tarte à la Rhubarbe

Ingrédients (pour 6 personnes)

500g de rhubarbe
250g de farine
125g + 50g de sucre en poudre
125g de beurre
2 jaunes d'oeufs
1 pincée de sel
1 pincée de cannelle
12 boudoirs

Laver, sécher et éplucher la rhubarbe. La couper en rondelles.

Dans un saladier, mélanger avec les doigts la farine, 125g de sucre, le beurre, le sel et les jaunes d'oeuf. Diviser la pâte en 2 et ajouter dans une des 2 pâtes, une pincée de cannelle. Réserver.

Dans une casserole, faire cuire la rhubarbe avec le reste de sucre. Laisser cuire pendant 10 minutes.

Préchauffer votre four à 180°.

Étaler la pâte nature dans le moule à tarte. Piquer la pâte avec une fourchette.

Découper les boudoirs en morceaux et les déposer sur la pâte.

Verser la rhubarbe cuite sur les boudoirs (les boudoirs absorberont le jus de la compotée)

Hacher la pâte à la cannelle, grâce à un couteau.

Recouvrir la rhubarbe de pâte et mettre au four pendant 20 minutes.