

Tarte pomme-rhubarbe



Pour un moule rectangulaire (35*11cm):

- 1 pâte sablée maison
- 400 g de [compote de rhubarbe](#)
- 1 grosse pomme
- 1 cs d'amandes en poudre
- 1 cs de sucre vanillé maison (ou 1 sachet)
- gelée de coing (pour badigeonner)

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Foncer la pâte dans le moule et saupoudrer d'amandes en poudre. Répartir la compote.

Peler la pomme et la couper en lamelles. Les disposer sur la tarte, saupoudrer de sucre vanillé et enfourner. Laisser cuire 25 min.

A la sortie du four, badigeonner la tarte (pommes et croûte) avec de la gelée de coing tiédie au micro-ondes.

Laisser refroidir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>