

Tarte rhubarbe-pomme et crème d'amande



Pour un moule de 25 cm de diamètre:

- 1 pâte sablée (maison c'est mieux!)
- 400 g de rhubarbe
- 40 g de sucre en poudre
- 50 g de cassonade
- 2 oeufs
- 125 g de poudre d'amandes
- 2 cs de farine
- 100 g de beurre
- 1 pomme

Peler et couper la rhubarbe en tronçons de 3-4 cm et les laisser dégorger dans une passoire saupoudrés de sucre en poudre pendant 1 h.

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Foncer un moule à tarte avec la pâte et remettre au réfrigérateur.

Dans une casserole, cuire pendant 5 min la rhubarbe avec la cassonade. Laisser tiédir.

Préparer la crème d'amandes: dans un robot, mélanger le beurre, la poudre d'amandes, la farine et les oeufs jusqu'à l'obtention d'une crème.

Peler et couper la pomme en dés et l'ajouter ainsi que la rhubarbe à la crème d'amandes. Répartir sur le fond de tarte et enfourner pendant 30-35 min.

Laisser refroidir. *(Vous pouvez saupoudrer la tarte de sucre glace une fois refroidie mais je ne l'ai pas fait).*



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