

TARTE RHUBARBE - LAIT CONCENTRE



Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 160 g de rhubarbe (soit 2 branches environ)
- 200 g de lait concentré non sucré
- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 1 c à c d'arôme de vanille

Matériel :

- un moule à tarte de 29 cm de diamètre

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°
- Etaler la pâte dans le plat à tarte, la piquer avec une fourchette, la lester et la faire précuire 15 minutes à 200° four chaud
- Mettre dans le bol, le lait concentré, les œufs, le sucre, et l'arôme de vanille et régler 15 secondes à vitesse 4
- Verser la préparation sur la pâte
- Couper la rhubarbe en petits dés et l'ajouter dans la préparation.
- Faire cuire 30 minutes à 200°, four chaud