

TARTE A LA RHUBARBE LEGERE

Ingrédients pour 6 personnes: 20cl de crème légère UHT, une pâte brisée, 2 œufs, 75 gr de sucre + 1 cuillère à soupe, 750 gr de rhubarbe.

Epluchez et lavez les tiges de rhubarbe, coupez-les en dés. Ebouillantez-les pendant 1 mn, puis égouttez-les bien.

Garnissez un moule à tarte avec la pâte, étalez dessus la rhubarbe, saupoudrez d'une cuillerée de sucre.

Mélangez au mixeur les 75 gr de sucre, les 2 œufs entiers et la crème légère, versez sur la rhubarbe.

Faites cuire 30 mn à four chaud (200° th 6/7).

Laissez tiédir avant de démouler.

