

TARTE A LA RHUBARBE

Ingrédients

1 Cuillère à café d farine,
100 g de sucre en poudre,
200 g de crème fraîche épaisse
1 c à soupe de vanille liquide,
2 jaunes d'œufs
500 g de rhubarbe, épluchée et coupée en tronçons de 2 à 3 Cm
1 peu de semoule extra fine

Préparation

Préchauffez le four th 5

Préparer la pâte ou utiliser une pâte toute prête !

Dérouler la pâte dans un moule à tarte, parsemer le fond avec un peu de semoule fine, elle va absorber le jus, et poser la rhubarbe par dessus

Mettre dans le bol, la farine, le sucre, la crème fraîche, la vanille liquide, les jaunes d'œufs.

Mixer 30 secondes/vitesse 4

Verser la préparation sur la tarte.

Enfourner pour 30 à 45 mn en fonction de votre four.

J'ai saupoudré de sucre glace une fois ma tarte refroidi.