

# Tarte à la rhubarbe

Tout simplement divine !



**30 Min.**

Temps de préparation



**175 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### PÂTE BRISÉE

230 g de farine blanche

60 g d'amandes décortiquées moulues

1 pincée de sel

75 g de sucre en poudre

130 g de beurre, froid, en morceaux

1 œuf, battu

### CRÈME

60 g de beurre

70 g de sucre

1 gousse de vanille, pulpe raclée

70 g d'amandes décortiquées moulues

1 œuf, battu

800 g de rhubarbe, en losanges d'env. 3 cm de longs

### CE QUI EST AUSSI NÉCESSAIRE :

Moule à tarte de 22 cm Ø

Papier sulfurisé pour le fond du moule

Billes ou légumineuses pour cuire à blanc

### Voici comment faire

**1 de 4**

## **PÂTE BRISÉE**

Verser la farine, les amandes, le sel et le sucre dans un saladier et mélanger. Ajouter le beurre et frotter jusqu'à obtention d'une masse friable. Former un creux, y verser l'œuf et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte (ne pas pétrir). Envelopper dans un film alimentaire et mettre au froid pendant au moins 1 heure. Abaisser la pâte en rond à 3 à 4 mm sur le papier sulfurisé saupoudré de farine, env. 2,5 cm de plus que le moule. Tirer la pâte sur une planche, retourner le moule préparé, le poser sur la pâte et le retourner avec élan. Enlever le papier sulfurisé, pousser la pâte dans le moule et placer au froid pendant env. 30 min. Piquer la pâte avec une fourchette, recouvrir la pâte de papier sulfurisé et remplir jusqu'à la moitié avec des billes de cuisson ou des légumineuses.

---

**2 de 4**

## **CUISSON**

Faire cuire pendant env. 15 minutes sur l'avant-dernière glissière du four préchauffé à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure). Réduire la chaleur à 180 °C et enlever le matériel de remplissage.

---

**3 de 4**

## **CRÈME**

Faire chauffer le beurre. Ajouter le sucre, la vanille et les amandes, mélanger et laisser refroidir un peu. Incorporer l'œuf et verser la crème sur le fond de la pâte. Répartir la rhubarbe géométriquement dessus.

---

**4 de 4**

## **FIN DE CUISSON**

Finir la cuisson pendant 30 à 40 min. sur l'avant-dernière glissière du four et laisser refroidir dans le moule.