



Tarte à la rhubarbe

04/04/2017 à 11h07

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 35 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

Pour la pâte brisée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 5 cl d'eau
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 800 g de rhubarbe
- 150 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 125 g de crème fraîche

Préparation :

- Epluchez la rhubarbe et coupez-la en tronçons de 2 cm, mettez-les dans un récipient avec 50 g de sucre. Laissez macérer 1 h ;
- Egouttez la rhubarbe dans une passoire ;
- Etalez la pâte dans un moule à tarte beurré ;
- Garnissez avec la rhubarbe et faites cuire à four chaud 20 min, 200°C (thermostat 6-7) ;
- Battez les œufs et le sucre dans un bol, ajoutez la crème fraîche et versez le tout sur la tarte ;
- Remettez à cuire 15 min jusqu'à ce que le dessus soit doré ;
- Servez tiède ou froid selon les préférences.