

Tarte à la Rhubarbe

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 35 minutes

Ingrédients

- Beurre
- 350 g de de pâte Brisée
- 600 g de de Rhubarbe
- 125 g de de Crème Fraîche
- 125 g de de Cassonade
- 2 oeufs



Préparation de la recette

- Étalez la pâte et garnissez-en un moule à tarte beurré et fariné. Piquez-la de toutes parts avec une fourchette. Faites la précuire au four pendant 15 minutes à 210°C (th.7/8).
- Entre-temps, préparez le flan en mélangeant les deux oeufs, la crème fraîche et la cassonade. Mélangez la rhubarbe coupé en fin tronçons au flan.
- Sortez la tarte du four et garnissez le fond de tarte précuit avec la préparation au flan.
- Enfournez de nouveau et laissez cuire pendant 20 minutes.

Le vin qui accompagne cette recette

[Château Dauphiné-Rondillon Cuvée D' Or 2005 - Loupiac](#)