

# Tarte à la rhubarbe

Temps de préparation: 30 mn

Temps de cuisson: 45 à 60 mn

## Ingrédients pour 10 personnes:

- 1 kg de tiges de rhubarbe

### Pour la pâte:

- 300 g de farine de blé
- 50 g de sucre en poudre
- 60 g de beurre demi-sel fondu
- 250 g de fromage blanc

### Pour la crème:

- 2 oeufs
- 30 g de farine
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 100 g de sucre semoule
- 15 cl de lait



## Recette:

1) Laver, peler et tailler en tronçons les tiges de rhubarbe après avoir coupé les extrémités.



2) Préparer la pâte à tarte: mélanger ensemble la farine, le beurre fondu, le sucre et le fromage blanc jusqu'à obtenir une boule homogène et souple. Fariner le plan de travail et étaler la pâte en cercle. Foncer un grand moule à tarte. Répartir les tronçons de rhubarbe sur la pâte.



3) Préparer la crème: battre les oeufs entiers, ajouter la farine, la crème fraîche, le sucre et enfin le lait. Bien mélanger et verser sur la rhubarbe.



4) Mettre au four préchauffé à 200°C (th 6-7) pendant 45 à 60 mn en surveillant la cuisson.

5) Déguster quand la tarte est bien refroidie.