

TARTE À LA RHUBARBE

(4 personnes)

Temps préparation : 20 minutes

Temps cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 500 g de rhubarbe
- 2 œufs
- 200g de fromage blanc
- 75g de sucre complet

Préparation :

- Éplucher les bâtons de rhubarbe, les couper en petits cubes.
- Mélanger les cubes avec le sucre et laisser macérer pendant 1 heure.
- Battre dans un saladier, les œufs, le sucre et le fromage blanc.
- Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte, piquer le fond avec une fourchette.
- Disposer les cubes de rhubarbe sur le fond de tarte.
- Napper avec le mélange œufs sucre fromage.
- Mettre au four chaud pendant 30 minutes.