

TARTE A LA RHUBARBE, CREME DE NOISETTES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

1 pâte sablée

1 kg de rhubarbe

100 g + 100 g de sucre

100 g de poudre de noisettes

100 g de beurre

2 œufs

Garnir un moule à tarte avec un papier cuisson et déposer dessus la pâte sablée. Piquer la pâte de quelques coups de fourchette et la faire cuire à blanc pendant 10 minutes à 210°. Sortir la tarte.

Baisser le four à 180° à la fin de la cuisson.

Dans une casserole, porter à ébullition 100 g de sucre et 20 cl d'eau, pendant 5 minutes.

Eplucher la rhubarbe. La couper en tronçons de 10 cm et la faire cuire 10 minutes à feu doux dans le sirop de sucre. Egoutter la rhubarbe si besoin.

Faire fondre le beurre, puis ajouter la poudre de noisettes, les œufs et le reste de sucre. Garnir le fond de tarte avec la rhubarbe, étaler la crème de noisettes dessus et faire cuire à 180° pendant 20 minutes.

Déguster la tarte tiède.