

Tarte rhubarbe-amande

Une délicieuse recette pour savourer la rhubarbe et profiter des amandes qui contiennent de nombreux nutriments.

Nombre de personnes : 6

- Temps de préparation : 25 min
- Temps de cuisson : 01h00



Les ingrédients

- 8 tiges de rhubarbe rose
- 300 g de sucre semoule
- 100 g de beurre mou
- 2 œufs
- 100 g de poudre d'amande
- 2 c. à soupe d'amandes effilées
- 1 c. à soupe de rhum ambré (facultatif)
- 20 g de Maïzena
- 1/4 de sachet de levure chimique
- 1 rouleau de pâte brisée

La préparation

1. Pelez et coupez la rhubarbe en tronçons de 10 cm environ.
2. Placez 200 g de sucre dans une grande casserole avec 1 l d'eau, portez à ébullition. Ajoutez la rhubarbe et laissez cuire 15 min en remuant. Laissez refroidir avant d'égoutter.
3. Pendant ce temps, travaillez le beurre avec le reste de sucre au batteur. Incorporez les œufs un par un, puis la poudre d'amande, le rhum, et enfin la Maïzena mélangée à la levure. Mélangez bien.
4. **Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).**
5. Disposez la pâte à tarte dans un moule, piquez le fond, versez la crème d'amande. Déposez les bâtonnets de rhubarbe en les enfonçant légèrement.
6. Parsemez d'amandes effilées, **enfournez 35 à 40 min.**
7. Laissez refroidir avant de servir la tarte tiède ou froide.

Le + santé : Une délicieuse recette pour profiter des **amandes** qui contiennent de nombreux nutriments (*antioxydants, calcium, magnésium, phosphore, potassium, vitamines B...*).