

Tarte à la rhubarbe



Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 2 œufs
- 500 gr de rhubarbe
- 20 cl de crème fraîche
- 200 gr de sucre
- De la cannelle

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.

Laver les bâtons de rhubarbe.

Dérouler la pâte dans un moule et piquer à l'aide d'une fourchette.

Couper la rhubarbe en petits cubes et répartir sur la pâte.

Mélanger les œufs, le sucre la crème et la cannelle.

Verser ce mélange sur la rhubarbe.

Enfourner pour 30 min environ.

Bon appétit !!!