

Envie d'essayer ?
Nous vous offrons
cette recette
en caisse !

Tartelettes à la Rhubarbe

Dessert

Facile

Bon
marché

Réal.
35 min



Ingredients

pour 4 personnes

- 1 Rouleau de pâte feuilletée
- 500g Rhubarbe
- 1 Oeuf
- 40g Amandes en poudre
- 10cl Crème
- 130g Sucre
- 2 pincées Gingembre moulu

Réalisation

- Pelez et émincez les tiges de rhubarbe. Mélangez-les avec 60 g de sucre.
- Préchauffez le four th. 6-7 (200 °C). Tapissez de pâte feuilletée 4 moules à tartelettes. Repliez les bords pour former un petit bourrelet. Piquez le fond à la fourchette. Recouvrez de papier cuisson et de légumes secs et enfournez 10 min.
- Mélangez l'œuf, la crème, les amandes en poudre, 40 g de sucre et le gingembre. Versez sur les fonds de pâte précuits. Répartissez la rhubarbe égouttée. Saupoudrez du reste de sucre. enfournez 15 min th. 6 (180 °C). Servez tiède.

Les **Artisans** du Végétal

