TARTE RHUBARBE À L´ANGÉLIQUE

Type de plat :

Desserts

Catégories :

Boulangerie, pâtisserie, biscuiterie

Fruits et légumes

Ingrédients

- ✓ 20 g de beurre
- ✓ moule à tarte de 30 cm de diamètre
- ✓ 1 paquet de 150 g de pâte feuilletée
- ✓ 200 g de sucre
- ✓ 1/2 kg de rhubarbe
- ✓ 4 oeufs
- ✓ tige d´angélique fraîche de 10 cm ou 1 cuil. à soupe d´angélique confite
- ✓ 100 g de farine

Préparation

Abaisser la pâte feuilletée au rouleau, beurrer le moule à tarte et le foncer de l´abaisse. Masquer totalement la pâte de morceaux de rhubarbe de 2 cm. Mélanger sucre et farine et parsemer la rhubarbe de cet appareil et de l´angélique coupée en petits morceaux. Battre les œufs et en recouvrir la tarte. Cuire 30 minutes au four à 200°c. Garnir d´angélique confite. Saupoudrer la tarte de sucre glacé au moment de servir