

Gâteau à la Rhubarbe

Gâteau à la Rhubarbe

1 Pâte brisée, 800 gr de rhubarbe, 450 gr de sucre, 2 oeufs, 30gr de beurre.

I Pâte brisée, 800 gr de rhubarbe, 450 gr de sucre, 2 oeufs, 30gr de beurre.

Epluchez les tiges de rhubarbe en enlevant la fine pellicule qui les enveloppe. Coupez-les en morceaux de 2 cm. Dans une casserole, mettez 400gr de sucre un verre d'eau ainsi que la rhubarbe, cuire env. 20mn

Etalez la pâte dans la plaque, piquez la de part en part avec une fourchette. Garnissez avec la compote de rhubarbe, saupoudrez-la de sucre et faite la cuire à 180° pendant 25mn.

Préparez la crème en mélangeant le beurre, les oeufs ainsi que le reste du sucre. Retirez la tarte du four, arrosez-la avec cette crème et faites cuire jusqu'à ce que la couleur de la tarte soit jaune bronzé .