

Tarte à la rhubarbe et à la cassonade

Note de la recette :

$\frac{4}{5}$

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :

Niveau de difficulté :

Temps de préparation :

20 min

Temps de cuisson :

30 min

Temps de repos :



- 250 g de pâte brisée
- 500 g de rhubarbe
- 3 oeufs
- 30 cl de crème liquide
- 6 c. à soupe de cassonade

un loupiac liquoreux (Blanc, Bordelais)



[imprimer la recette](#)

Epluchez et coupez la rhubarbe en tronçons.

Plongez ces tronçons 1 min dans l'eau bouillante, puis égouttez-les.

Etalez la pâte et garnissez-en un moule à tarte beurré.

Piquez-la avec une fourchette, puis réservez-la au frais.

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Fouettez les oeufs, la crème et 4 c. à soupe de cassonade dans une jatte.

Etalez la rhubarbe dans le fond de tarte.

Versez l'appareil par-dessus.

Enfournez et faites cuire 30 min, et 10 min avant la fin de la cuisson, saupoudrez la tarte du reste de cassonade.

Sortez la tarte du four et laissez refroidir avant de servir.