

Tarte à la rhubarbe et à la poudre d'amandes

Note de la recette :

$\frac{4}{5}$



[imprimer la recette](#)

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :

Niveau de difficulté :

Temps de préparation :



20 min

Temps de cuisson :



40 min

Temps de repos :



- rhubarbe : 500 g
- pâte sablée : 400 g
- beurre : 100 g
- sucre en poudre : 100 g
- cassonade : 100 g
- poudre d'amandes : 125 g
- œuf : 2
- farine : 2 c. à soupe
- cannelle en poudre : 1 c. à café rase
- clou de girofle en poudre : 1 pincée
- gingembre moulu : 1 pincée

un coteaux du layon (Blanc, Val de Loire)

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Mettez le beurre, le sucre, la poudre d'amandes, la farine et les œufs entiers dans le bol du mixeur.

Faites tourner très rapidement jusqu'à obtention d'une crème.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et garnissez-en un moule à tarte beurré. Piquez le fond avec une fourchette et placez au frais.

Epluchez et coupez la rhubarbe en tronçons.

Plongez-les une minute dans l'eau bouillante, puis égouttez-les.

Mélangez 75 g de cassonade et les épices.

Mettez la rhubarbe dans une casserole et saupoudrez-la du mélange sucre/épices.

Placez la casserole sur feu doux et faites cuire 5 min en remuant.

Retirez du feu, et laissez tiédir.

Mélangez la rhubarbe et la crème d'amande.

Versez la préparation dans le fond de tarte.

Enfournez et faites cuire 35 min.

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.