**Pour 6 personne(s)**  
  
- 1 pâte sablée  
- 600 g de rhubarbe  
- 175 g de sucre  
- 150 g de poudre d amandes  
- 75 g de farine  
- 75 g de beurre

**PREPARATION**

1

Eplucher la rhubarbe puis la couper en tronçons. Verser dessus 100 g de sucre et laisser macérer 30 minutes.

2

Mélanger le sucre restant, la farine, 75 g de poudre d'amandes et le beurre du bout des doigts sans chercher à faire une boule. La pâte doit rester sableuse. Réserver au frais.

3

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Egoutter la rhubarbe puis la cuire sur feux doux 10 minutes à découvert.

4

Etaler la pâte dans un moule, parsemer la poudre d'amandes restante, la rhubarbe et le crumble. Enfourner 30 minutes.