

tarte à la rhubarbe,

Épluchez la rhubarbe, lavez-la et coupez-la en morceaux (valeur $\frac{3}{4}$ du plat à tarte)

Dans un plat à tarte, piquez la pâte feuilletée.

Mettre les morceaux de rhubarbe et ensuite votre préparation :

- 4 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de farine (bombées)
- 2 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- un peu de lait

Faire cuire à 180 ° pendant environ 35 - 40 mn

A la sortie du four, posez la tarte sur une grille pour rendre la pâte croustillante et saupoudrez de 2 sachets de sucre vanillé.

Voilà c'est prêt ! Bon appétit !

Et bel été à tous !

Merci de transmettre aux choristes svp.

Et au mois de septembre.

Régine Cousseau