

Tarte à la Rhubarbe



Ingrédients :

200 G de Fromage Blanc
6 Œufs
120 G de sucre en poudre
60 G de Maïzena
3 Bâtons de Rhubarbe
100 G de Cassonade
50 G de Beurre
1 Pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four à 200°.

Peler et émincer en tranches de 5 mm d'épaisseur les bâtons de rhubarbe.

Dans un saladier, mélanger le fromage, préalablement battu au fouet pour le lisser, le sucre en poudre, la maïzena, le sel, 4 œufs entiers et 2 jaunes.

En faire un appareil lisse généreusement beurrés, répartir la pâte, garnir de rhubarbe et saupoudrer de cassonade.

Glisser au four 10 à 12 min.

Servir chaud ou tiède. Vous pouvez aussi les préparer à l'avance et les Réchauffer juste avant de servir.