



Ma tarte à la rhubarbe légère

Ingrédients : pour un moule à tarte de 30 cm

- 1 pâte Brisée
- 500 g de rhubarbe
- 2 oeufs
- 20 à 25 cl de crème fraîche j'ai remplacé par du fromage blanc 0 %
- 200 g de sucre j'ai remplacé par 3 cac d'édulcorant Hermesetas liquide (c'est sans calorie !)
- 1 cuillère à café de cannelle (facultatif)
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6-7).

Laver les bâtons de rhubarbe.

Dérouler la pâte Brisée dans le moule à tarte et piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

Couper la rhubarbe (sans la peler) en petits cubes et l'étaler sur la pâte.

Mélanger ensemble les 2 oeufs, le sucre (j'ai remplacé par de l'édulcorant Hermesetas car il n'y a aucune calorie !) et la crème (ici c'est du fromage blanc 0%) + la cannelle (facultatif, je n'en ai pas mis).

Répartir le mélange sur la rhubarbe. Saupoudrer de sucre vanillé le dessus de la tarte.

Enfournez environ 30 minutes.

Bon appétit !