

Tarte framboises rhubarbe

Ingrédients :

- 100g de farine pour gâteaux
- 200g de rhubarbe surgelée
- une petite barquette de framboises
- 50g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 45g de beurre fondu

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Beurrer un moule à tarte à fond amovible et chemiser le fond avec du papier cuisson puis mettre au frais.
3. Faire compoter la rhubarbe avec le sucre vanillé dans une poêle à feu doux jusqu'à ce qu'elle rende toute l'eau puis l'égoutter.
4. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre.
5. Ajouter le beurre fondu puis la farine et bien mélanger.
6. Verser la pâte dans le moule et lisser avec une spatule puis répartir la rhubarbe et les framboises.
7. Mettre au four environ 30min puis laisser refroidir. Démouler et saupoudrer de sucre glace.

