

FAR A LA RHUBARBE



Ingrédients : 3 ou 4 bâtons de rhubarbe

125 gr de farine

75 gr de sucre

3 œufs

½ l de lait chaud

un peu de beurre pour le plat et de sucre pour faire macérer la rhubarbe

La veille, faire macérer les bâtons de rhubarbe épluchés et coupés en dé avec le sucre au frigo
Mélanger sucre œufs entiers et farine dans un saladier et y ajouter le lait chaud mais pas bouillant au
bateur.

Chemiser une tourtière ou plat à four, verser la pâte et les dés de rhubarbe.

Au four pour 45 min à 170 °C

*

C'est tout !

Bon appétit