

Tarte framboises rhubarbe

Ingrédients :

- 100g de farine pour gâteaux
- 200g de rhubarbe surgelée
- une petite barquette de framboises
- 65g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 75g de beurre fondu

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Faire compoter la rhubarbe avec 15g de sucre dans une poêle à feu doux jusqu'à ce qu'elle rende toute l'eau puis l'égoutter.
3. Beurrer un moule à tarte à fond amovible et chemiser le fond avec du papier cuisson puis mettre au frais.
4. Dans un saladier, battre les oeufs avec le reste de sucre et le sucre vanillé puis bien mélanger.
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 puis démouler et saupoudrer de sucre glace.

