

700 - 750G RHUBARBE



Cuisinelove.com
Les plaisirs de la table !

Marianne et la tarte à la rhubarbe

PATE BRISEE

- 250 g farine
- 125 g beurre
- pincée de sel
- 1 jaune d'oeuf
- 5 cuillères à soupe d'eau

FLAN

- 120 g sucre
- 2 oeufs
- 1 sachet sucre vanillé
- 1 paquet de pudding vanille ou chantilly
- 300 ml crème fraîche

MERINGUE

- 3 blancs d'oeufs battus
- 150 g sucre

Pour le flan battre les oeufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à blanchissement .

Rajoutez le pudding et la crème fraîche.

Mettre sur la pâte et cuire à thermostat 200 °C pendant 50 mn.

Rajoutez votre meringue et cuire sur thermostat 165° environ 15 à 20 mn

Pour la pâte, roulez-la un peu plus grande et laissez un peu dépasser du moule car il y a beaucoup de flan et de rhubarbe.



Cuisinelove.com
Les plaisirs de la table !

