

# Tarte à la rhubarbe

## Ingrédients :



2 OEUFS



2 c.à.s SUCRE



2 c.à.s FARINE



2 c.à.s CREME FRAICHE



1 PÂTE BRISEE



500 gr RHUBARBE

## Ustensiles :



FOUET FOURCHETTE COUTEAU CUILLERE ECONOMOME SALADIER MOULE A TARTE FOUR

## Préparation :

Dérouler la pâte dans le moule et piquer le fond à la fourchette



Laver la rhubarbe et éplucher la rhubarbe



Couper la rhubarbe en petits morceaux



Mettre la rhubarbe dans le moule



Mélanger les œufs, la farine, le sucre et la crème fraîche



Couvrir la rhubarbe avec le flan



Enfourner 30 minutes à 200°



