

Tarte rhubarbe allégée

INGREDIENTS :

- 1 pâte à tarte allégée ou du commerce
- 2 œufs
- 40 g de tagatesse ou 80-100g de sucre
- 3-4 tiges de rhubarbe

- ✓ 1 tarte
- ✓ 15 min de préparation
- ✓ 20 min de cuisson

INSTRUCTIONS :

- 1) Préchauffer votre four à 180°
- 2) Positionner votre pâte à tarte dans le moule de votre choix
- 3) Piquer la pâte à la fourchette
- 4) Cuire la pâte à blanc 8 à 10 minutes
- 5) Eplucher les tiges de rhubarbe et les couper en tronçons
- 6) Déposer les tronçons de rhubarbe sur la pâte à tarte précuite
- 7) Dans un récipient mélanger ensemble les œufs + l'édulcorant + le lait
- 8) Verser cette préparation sur la tarte
- 9) Cuire la tarte au four pendant 20 minutes à 180°

