

Tarte à la rhubarbe allégée

Pour 8 portions

Préparation : 30 min Cuisson : 35 min



- 👉 600 g de rhubarbe
- 👉 80 g de sirop d'Agave
- 👉 2 oeufs
- 👉 180 g de crème fraîche allégée
- 👉 1 c.à c. d'extrait de vanille
- 👉 1 c. à s. de purée d'Amandes
- 👉 1 Pâte brisée

La veille :

- Eplucher les tiges de rhubarbe (enlever la pellicule filandreuse).
- Couper les en dès dans un récipient.
- Couvrir avec le sirop d'agave.
- Laisser dégorger toute une nuit minimum.

Le Jour-J :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Fouetter la crème avec les oeufs, la vanille et la purée d'amande.
- Mettre la pâte dans un moule à tarte et verser la préparation.
- Répartir la rhubarbe dessus.
- Enfourner la tarte pendant 35min.



Bon appétit!

Diabète Santé
Avançons Ensemble