

## Ingrediënten en Recept



Khrystel Ttrameaux

Bonsoir à tous, je vous ai manqué ? 😊

Comme c'est la saison j'ai fait une tarte à la rhubarbe et aux fraises

1 pâte feuilletée ou brisée

800g de rhubarbe

130g de sucre de canne

1 cas de vanille liquide

250g de fraises

1/3 de pot de crème fraîche épaisse allégée

2 oeufs

Avec la moitié de la rhubarbe, la vanille et 50g de sucre faire une compote, laisser refroidir

Couper l'autre moitié en bâtonnets et mélanger avec 50g de sucre, faire dégorger

Abaisser votre pâte, étaler la compote,

égoutter les bâtonnets sinon votre tarte sera trop floteuse et disposer la rhubarbe et les fraises

en ligne, répéter l'opération jusqu'à épuisement des fruits

Mélanger les œufs dans la crème et 30g de sucre, verser avec une cuillère de façon homogène sur les fruits

Cuire à 180° pendant 40 à 50 mn

Les recettes de Zaza . [Beheerder](#) ★

Martine Lycke 1/3 de 50cl



Bron



Nos recettes de tous les jours  
G Groep (Openbaar) · 551 leden

Internet - Facebook  
Nos recettes de tous les jours  
Khrystel Ttamaeaux

En Martine Lycke

<https://www.facebook.com/groups/1340687236399791/posts/1385918391876675>

Info Martine Lycke

03/06/2022

## Bladerdeeg + rabarbermengeling van taart (1090 / 1086)

### Mengen

17 cl zure room

30 g suiker

2 eieren

Tussen de rabarbermengeling doen

Oven: 180°C – 40/50 min

Fotos

