

# Tarte à la rhubarbe et à la poudre d'amandes

Pour 6 Personnes

## Ingrédients

500 g de rhubarbe  
400 g de pâte sablée  
100 g de cassonade  
125 g de poudre d'amandes  
1 c. à café rase de cannelle  
en poudre



## Préparation

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Epluchez et coupez la rhubarbe en tronçons.

Plongez-les une minute dans l'eau bouillante, puis égouttez-les.

Mélangez 75g cassonade, la cannelle et la poudre d'amandes

Mettez la rhubarbe dans une casserole et saupoudrez-la du mélange cassonade, cannelle et poudre d'amandes

Placez la casserole sur feu doux et faites cuire 5 min en remuant.

Retirez du feu, et laissez tiédir.

Versez la préparation sur le fond de tarte sablée

Enfournez et faites cuire 35 min.

10 min avant la fin de la cuisson, saupoudrez la tarte du reste de cassonade.

Sortez la tarte du four et laissez refroidir avant de servir.