

Catakombes

**Ingrédients (8 à 10 personnes)**

- 1 pâte sablée
- 4 grosses tiges de rhubarbe
- 110 g de sucre en poudre
- 50 cl d'eau
- 3 cuillères à soupe de sirop de rose
- 80 g de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 25 g de beurre fondu

Préparation

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Beurrer et fariner un moule à tarte. Étaler la pâte sablée et chemiser le moule. La piquer à la fourchette et la placer au réfrigérateur.
- Laver la rhubarbe et ne pas l'éplucher pour garder la jolie couleur rose. Couper les tiges en fins tronçons de la taille de la largeur du moule.
- Faire bouillir 50 g de sucre avec l'eau et ajouter le sirop de rose. Une fois le mélange porté à ébullition, incorporer les tronçons de rhubarbe et les laisser tremper 3 minutes. Pas plus, sinon vous aurez une jolie purée de rhubarbe! Réserver.
- Dans un saladier mélanger le sucre restant avec la poudre d'amande et le sel. Ajouter l'œuf entier et le beurre fondu. Étaler la crème sur le fond de tarte.
- Disposer dessus les tronçons de rhubarbe en deux couches.
- Enfourner 25 min à 180 °C. Une fois la tarte refroidie, la démouler et la badigeonner de sirop de rose. A la dernière minute, saupoudrer de poudre d'amande.
- A déguster tiède ou froid.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr