

TARTE POMME RHUBARBE (FOND DE TARTE SANS GLUTEN)

Ingrédients pour le fond de tarte SANS GLUTEN :

- 60 Gr de poudre d'amande
- 60 Gr de farine de coco
- 60 Gr de farine de petit épeautre
- 2 Œufs
- 1 Cuillère à soupe d'huile d'olive
- Etaler au doigts dans le moule à tarte

Ingrédients :

- **3 Pommes**
- **3 Branches de rhubarbe**
- **2 Cuillères à soupe de miel**
- **2 Œufs**
- **15 Cl de crème de brebis**

Préparation :

- Eplucher les pommes
- Enlever le centre
- Coupez-les et les mettre dans le jus du citron
- Préparer la rhubarbe et coupez-les en tronçons
- Battre les 2 œufs puis ajouter la crème et battre vigoureusement
- Ajouter les 2 cuillères à soupe de miel
- Mettre le four à chauffer à 200 degrés
- Disposer les pommes ainsi que les tronçons de rhubarbe sur la pâte
- Arrosez-les de la préparation œufs/crème
- Mettre au four 35/40 minutes

C'est tout simplement délicieux en sortant ma tarte j'ai personnellement ajouté des pépites de chocolat

