

Tarte à la rhubarbe

Attention aux papas gourmands !

Temps de préparation

- **Cuisson** : 1 heure environ

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 3 petits pains au lait
- 60 g de beurre demi-sel
- 100 g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- rhubarbe à volonté

Instructions

1. Etaler la pâte feuilletée
2. Couper les pains au lait en 3 dans le sens de l'épaisseur et tapisser le fond de tarte
3. Faire fondre le beurre et napper les pains au lait
4. Mélanger les 2 sucres et napper le fond de tarte avec la moitié
5. Mettre la rhubarbe
6. Saupoudrer avec le reste de sucre
7. Faire cuire à 200° pendant 1 heure environ