



Tarte au mascarpone et à la rhubarbe

Temps de préparation 30 min à 1h





Ingrédients

- 1 paquet de pâte sablée (du congélateur)
- 2 1/2 décilitres de crème entière
- 120 grammes de sucre
- 250 grammes de mascarpone
- 2 citrons (écorce, râpé)
- 1 citron (jus)
- 4 tiges de rhubarbe (épluchées et coupées en tronçons de 3 cm)
- 2 décilitres d'eau

Méthode de préparation

- **1.** Foncez un moule à tarte beurré (de préférence rectangulaire) avec la pâte. Faites cuire comme indiqué sur l'emballage. Laissez refroidir.
- 2. Battez la crème avec la moitié du sucre.
- **3.** Incorporez le mascarpone, le zeste râpé des citrons et le jus de citron. Répartissez sur le fond de tarte.
- 4. Faites cuire les morceaux de rhubarbe 5 minutes dans l'eau avec le reste de sucre. Égouttez bien avant de les disposer sur la tarte.