

Tarte au mascarpone et à la rhubarbe

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

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.**