



Tarte à la rhubarbe et aux amandes et BARre de cereales **vegan**

tarte à la rhubarbe Pour 4 personnes

- 1 pâte Brisée
- 1 kg de rhubarbe
- 1 càs de sucre
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 200 g de cassonade blonde
- 80 g de poudre d'amandes
- 50 g d'amandes effilées
- Sucre glace

1/ Préchauffez le four à 180 °C

2/ Epluchez la rhubarbe en ôtant les feuilles et les fils, puis taillez-la en bâtonnets.

3/ Faites revenir les bâtonnets avec une cuillère de sucre. Egouttez pour éliminer un maximum d'eau et réserver pendant une heure.

4/ Battez les oeufs dans un saladier, ajoutez la poudre d'amandes, la cassonade puis la crème fraîche.

5/ Etalez la pâte Brisée dans un moule à tarte à bords hauts et piquez-la avec une fourchette. Disposez les bâtonnets de rhubarbe sur le fond de tarte, puis versez la préparation.

6/ Parsemez d'amandes effilées et saupoudrez d'un peu de sucre glace et enfournez pour 35'.

7/Servez tiède ou froid.



Barre de céréales Vegan Pour 4 personnes

- 150g de poudre d'amande
- 150g de poudre de noisette
- 150g de muesli BIO très petit et non sucré
- 10 figues séchées
- 6 càs d'huile végétale de coco
- 4 càs de sirop d'agave
- 2 càs de sucre de fleur coco
- Un petit pot de compote de pomme bio bien fine

1/ Préchauffez votre four à 210°

2/ Mixez les figues.

3/ Mélangez les poudres d'amandes, de noisettes et la pâte de figues jusqu'à obtenir un mélange homogène.

4/ Mélangez la compote, l'huile de coco tiédie et le sirop d'agave.

5/ Dans un grand bol, mélangez la mixture liquide à la mixture sèche jusqu'à ce que ce soit bien homogène.

6/ Etalez ensuite cette préparation dans un grand plat à four et tassez bien. Le mélange doit être bien ferme.

7/ Enfournez pendant 10 minutes à 210°.

8/ Coupez les barres avant qu'elles ne refroidissent.

Regardez les recettes en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_tarte-a-la-rhubarbe-et-aux-amandes-et-barre-de-cereales-vegan?id=9295142&emissionId=5931

