

## Tartelettes rhubarbe granola frangipane

---

### Ingrédients

Pour 8 petites tartelettes (Ø 8 cm)

- 180 g de granola ([recette ici](#))
- 60 g de flocons d'avoine
- 1 pot de purée de pommes (= compote de pommes sans sucre ajouté)
- 2 càs de sirop d'érable
- 150 g de rhubarbe
- 1 œuf
- 50 g + 2 càs de sucre
- 50 g de beurre
- 50 g de poudre d'amandes

### Préparation

- Préchauffer le four à 180°C
- Bien mélanger le granola avec les flocons d'avoine, la compote de pommes et le sirop d'érable
- Repartir le mélange dans les moules de tartelettes et bien appuyer pour comprimer et faire "coller"
- Pré-cuire les fonds de tartelette pendant 15 minutes
- Laver et découper la rhubarbe une fois dans la longueur (si les tiges sont épaisses, couper plusieurs fois dans la longueur) puis en tronçons d'environ 3 cm de longueur
- Pommader le beurre
- Ajouter le sucre
- Ajouter l'œuf
- Ajouter la poudre d'amandes et agglomérer le mélange
- Repartir la crème d'amandes sur les fonds, déposer les tiges de rhubarbe, puis parsemer avec le sucre
- Enfourner et cuire 20 minutes