



Tarte à la rhubarbe et au chocolat

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 35 minutes.

Temps de cuisson : 35 minutes.

Temps de repos : 60 minutes.

Ingrédients :

1 pâte sablée
100 g de chocolat noir
120 g de sucre
4 œufs
4 grosses cuillères de crème fraîche épaisse
600 à 800 g de rhubarbe

Etape 1 :

Étalez la pâte dans le moule à tarte.

Etape 2 :

Faites fondre le chocolat à feu doux avec une cuillerée à soupe d'eau.

Etape 3 :

Étalez le chocolat sur le fond de pâte.

Etape 4 :

Lavez et épluchez la rhubarbe. Coupez-la en tronçons de 1 à 2 cm d'épaisseur.

Etape 5 :

Saupoudrer les dés de rhubarbe de 50g de sucre et les laisser macérer une heure (minimum).
Égouttez la rhubarbe. Disposez-la harmonieusement, en rangs serrés, sur le chocolat.

Etape 6 :

Mélangez le sucre avec les œufs et la crème.
Versez cette préparation sur la rhubarbe.

Etape 7 :

Faites cuire 30-35 min à 180°C.