

TARTE À LA RHUBARBE ET AU CHOCOLAT

Durée de préparation: 35 minutes

Durée de cuisson: 35 minutes

Type: Dessert

Ingrédients:

(pour 8 personnes) :

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



Descriptif:

Étalez la pâte dans le moule à tarte.

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

Étalez le chocolat sur le fond de pâte.

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

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

Mélangez le sucre avec les oeufs et la crème.

Versez cette préparation sur la rhubarbe.

Faites cuire 30-35 mn à 180°C.