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.