

# Tarte à la rhubarbe, miel et chèvre frais

par Cuisine et Vins de France



## Infos pratiques

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 35 minutes

Degré de difficulté : Facile

Coût : Bon marché

## Ingrédients

4 tiges de rhubarbe rouge

1 rouleau de pâte sablée

200 g de fromage de chèvre frais (Petit Billy ou Chavroux)

2 œufs

100 g de sucre

3 cuil. à soupe de miel de thym

1 cuil. à soupe de poudre d'amandes

1 citron bio

sel

## Étapes

1. Préchauffez le four à 120° (th 4). Effilez la rhubarbe, puis coupez-la en tronçons de 2 cm. Rangez-les dans un plat à four, ajoutez le sucre, mélangez et faites confire 1 h au four. Sortez le plat du four et augmentez la chaleur à 180° (th 6).
2. Lavez et essuyez le citron, râpez finement son zeste. Dans un saladier, écrasez le fromage à la fourchette, puis fouettez-le (au batteur électrique) avec les œufs, la poudre d'amandes, 2 cuillerées à soupe de miel, le zeste et une pincée de sel.
3. Déroulez la pâte et garnissez-en un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Étalez la garniture au fromage et répartissez dessus la rhubarbe confite. Faites cuire 35 min au four. Dégustez la tarte tiède, nappée d'un filet de miel.