

TARTE À LA RHUBARBE, MIEL ET CHÈVRE FRAIS



Facile

Préparation : 30 min

Cuisson : 1H35 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

4 tiges de rhubarbe rouge, 200g de fromages de chèvre frais, 1 rouleau de pâte sablée, 100g de sucre, 3 cuillères à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de poudre d'amandes, 2 œufs, 1 citron et 1 pincée de sel

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 120°C
- Laver, effiler puis couper la rhubarbe en tronçons de 2 cm.
- Placer dans un plat, ajouter le sucre, mélanger et enfourner 1h pour la faire confire
- Sortir le plat du four et augmenter la température à 180°C
- Laver et râper le citron afin d'obtenir du zeste
- Dans un saladier, écraser le chèvre à l'aide d'une fourchette
- Ajouter les œufs, la poudre d'amandes, le miel, le zeste et la pincée de sel puis fouetter le tout avec un batteur électrique
- Étaler la pâte dans un moule à tarte
- Placer le mélange avec le chèvre sur la pâte puis recouvrir avec la rhubarbe confite
- Enfourner 35 minutes

Petit conseil : Ajouter un filet de miel sur le dessus de la tarte

BONNE DÉGUSTATION !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.lebiaujardin.org
N'hésitez pas à partager vos recettes avec nous !
Il suffit de nous l'envoyer par mail accompagnée d'une photo sur
contact@lebiaujardin.org