

## Tarte salée à la rhubarbe



Plat **Moyen**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Traditionnellement, la rhubarbe est utilisée pour réaliser des préparations sucrées et pourtant c'est un légume ! Alors pourquoi ne pas l'utiliser en sucré salé ?*

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 130 g de chèvre
- 100 g de tofu
- 50 ml de lait
- 15 cl de crème fleurette
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 peu de céleri

### Préparation

- 1 Epluchez la rhubarbe et le céleri et coupez-les en tronçons.
- 2 Etalez la pâte dans un moule à tarte.
- 3 Disposez les tronçons dessus.
- 4 Ecrasez le chèvre dans un bol, mélangez avec le lait, la crème et les oeufs.
- 5 Emiettez le tofu et parsemez sur les tronçons puis versez le mélange lait chèvre par dessus.
- 6 Arrosez de miel et mettre à cuire au four thermostat 7.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

