

Tarte tatin à la rhubarbe



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 3 h

Cuisson : 45 mn

Et pourquoi pas une tatin avec de la rhubarbe ?

Ingrédients

- 10 tiges de rhubarbe
- 1 pâte feuilletée
- 80 g de beurre
- 250 g de sucre en poudre - dont 50 g pour faire dégorger

Préparation

- 1 Epeluhez et coupez en tronçons la rhubarbe. Si les tiges sont grosses, coupez-les en 2.
- 2 Faites dégorger cette rhubarbe en la mettant dans une passoire avec 50 g de sucre. Posez la passoire sur un saladier (au moins 3 ou 4 h). Si vous ne la faites pas dégorger, elle rendra trop de jus.
- 3 Quand elle est bien égouttée, faites-la cuire une quinzaine de minutes à feu doux et égouttez-la bien à nouveau.
- 4 Versez les 200 g de sucre dans un moule à manqué avec le beurre coupé en petits morceaux. Faites cuire doucement jusqu'à l'obtention d'un caramel blond.
- 5 Quand ce caramel est froid, disposez dessus la rhubarbe.
- 6 Recouvrez cette rhubarbe de pâte en rentrant légèrement les bords à l'intérieur.
- 7 Enfournez 25 minutes dans un four préchauffé à 210°C (th.7).
- 8 Attendez quelques minutes avant de démouler cette tarte en la retournant.

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente;je m'appelle Chantal;j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle),la lecture,la broderie à points comptés,les sorties,les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#),je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

