TARTE SALÉE À LA RHUBARBE, MIEL ET AU CHÈVRE

INGRÉDIENTS

- 100 ml d’eau
- 100 g de bûche de chèvre
- 2 grandes tiges de rhubarbe
- 3 c. à soupe de miel
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 10MN
TEMPS TOTAL : 25MN

PRÉPARATION

Préchauffez le four à th.6 (180°C).

Étalez-la dans un moule à tarte. Piquez bien le fond de la pâte à l’aide d’une fourchette.

Faites précuire la pâte pendant 15 minutes au four en mettant des poids sur la pâte pour éviter qu’elle gonfle.

Pendant ce temps, lavez et pelez la rhubarbe. Puis coupez-la en tronçons d’environ 2 centimètres. Réservez.

Portez une casserole à ébullition, puis mettez-y la rhubarbe. Baissez sur feu moyen et ajoutez le miel. Faites cuire pendant 3 minutes.

Quand le fond de tarte a fini de précuire, sortez-le du four, et disposez des tranches de chèvres que vous aurez coupé en rondelles. Recouvrez avec la rhubarbe.

Remettez la tarte au four le temps de faire fondre le chèvre et de dorer la rhubarbe (environ 5 minutes).