



## Tarte à la rhubarbe et au chocolat

**Nombre de personnes :** 8

**Temps de préparation :** 35 minutes.

**Temps de cuisson :** 35 minutes.

**Temps de repos :** 60 minutes.

### **Ingrédients :**

1 pâte sablée  
100 g de chocolat noir  
120 g de sucre  
4 œufs  
4 grosses cuillères de crème fraîche épaisse  
600 à 800 g de rhubarbe

### **Etape 1 :**

Étalez la pâte dans le moule à tarte.

### **Etape 2 :**

Faites fondre le chocolat à feu doux avec une cuillerée à soupe d'eau.

### **Etape 3 :**

Étalez le chocolat sur le fond de pâte.

### **Etape 4 :**

Lavez et épluchez la rhubarbe. Coupez-la en tronçons de 1 à 2 cm d'épaisseur.

**Etape 5 :**

Saupoudrer les dés de rhubarbe de 50g de sucre et les laisser macérer une heure (minimum). Égouttez la rhubarbe. Disposez-la harmonieusement, en rangs serrés, sur le chocolat.

**Etape 6 :**

Mélangez le sucre avec les œufs et la crème.  
Versez cette préparation sur la rhubarbe.

**Etape 7 :**

Faites cuire 30-35 min à 180°C.