

Tarte tatin à la rhubarbe confite

Ingrédients :

500g de rhubarbe

40g de cassonade

1 pâte feuilletée (recette [ici](#))

Épluchez la rhubarbe et coupez la en tronçons de 6cm de long. Mettez les dans un plat et saupoudrez les de cassonade. Faites cuire à 180° pendant une vingtaine de minutes. La rhubarbe doit être tendre mais pas en compote.

Mettez la rhubarbe, sans le jus, dans des petits plats (j'ai utilisé des moules à crème brûlée). Saupoudrez légèrement de sucre. Recouvrez d'un disque de pâte feuilletée légèrement plus grand que le moule de sorte de bien enfoncer la pâte sur les côtés. Faites cuire toujours à 180° environ 30min (la pâte doit être bien dorée. Sortez du four et laissez tiédir avant de démouler sur l'assiette de service.

Vous pouvez servir accompagné d'une boule de glace vanille ou saupoudré de sucre si c'est trop acide.