***Petites tatins à la rhubarbe***

***Pour 4 personnes***

1 tasse d'eau bouillante

1cuil à café de fleurs d'hibiscus séchées

1 tige de rhubarbe

50g cassonade

1 cuil à soupe de miel

300g de [pâte sablée](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/2014/09/pate-sablee.html)

Matériel: 4 moules à tartelette de 10cm de diamètre

Préchauffez le four à 180°C.

Dédoubler la tige de rhubarbe pour en obtenir 2, puis découpez-les en lamelles de la largeur des moules. Disposez les lamelles de rhubarbes dans les moules.

Etalez la pâte et découpez 4 disques ou carrés un peu plus grands que les moules.

Faites infuser les fleurs d'hibiscus séchées dans une tasse d'eau bouillante pendant 10 minutes. Filtrez et mesurez 50ml d'infusion.

Versez la cassonade dans une casserole avec le miel et les 50ml d'infusion d'hibiscus. Portez à ébullition et laissez réduire pendant 6-8 minutes pour obtenir un sirop épais.

Versez le sirop à l'hibiscus dans les moules sur les lamelles de rhubarbe, puis recouvrez-les avec la pâte sablée. Rentrez le bord de la pâte à l’intérieur des moules et enfournez à 180°C pendant 20 à 25 minutes selon votre four (la pâte doit être dorée).

Laissez tiédir avant de démouler vos tatins, attention n'attendez pas trop avant de le faire sinon le caramel va durcir et les tatins resterons collées au moule, si c'est le cas il suffira de les réchauffer un peu.