

## Tarte aux fleurs d'hibiscus et fromage de chèvre



Oseille de guinée, roselle, karkadé, bissap ou flor de jamaica... il s'agit bien de la même fleur, *l'hibiscus sabdariffa* dont le Mexique est producteur et consommateur. Surtout connu en décoction (« *agua de jamaica* »), l'hibiscus peut aussi devenir un plat original, bourré de vitamines et de couleur !

### Ingrédients pour 1 tarte

1 rouleau de pâte feuilletée  
125 grammes d'hibiscus *sabdariffa* sec (« flor de jamaica »)  
1 oignon rouge  
1 belle tomate  
1 fromage de chèvre frais  
1 bouillon de poulet  
sel et poivre

### Préparation

1. Rincer abondamment à l'eau l'hibiscus afin d'en détacher le sable et les déchets, puis le faire bouillir dans 1 litre d'eau. Les fleurs doivent avoir gonflé ; les sortir de l'eau et les réserver(\*).
2. Couper l'oignon rouge en fines lamelles et les faire fondre dans de l'huile végétale.
3. Rajouter la tomate coupée en dés ainsi que le bouillon de poulet et remuer jusqu'à ce que ce dernier fonde.
4. Introduire les fleurs d'hibiscus et faire cuire à feu doux encore 5 minutes.
5. Préchauffer le four à 180°C.
6. Placer le rouleau de pâte feuilletée dans un moule à tarte préalablement beurré et fariné.
7. Garnir le fond du moule du fromage de chèvre découpé en rondelles, puis verser par-dessus la préparation de fleurs.
8. Enfourner pendant environ 1/2 heure. Servir chaud.

(\*) L'eau de cuisson de l'hibiscus peut être utilisée pour en faire de « l'agua de jamaica » en y rajoutant un peu de sucre et des glaçons.

**Bon appétit!**