

Tarte à la rhubarbe et aux fraises



Pour une tarte de 25 cm de diamètre:

Pour la pâte aux amandes:

- 60 g de beurre mou
- 120 g de farine
- 20 g d'amandes en poudre
- 30 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- un peu d'eau

Pour la garniture:

- 500 g de rhubarbe épluchée
- 100 g de sucre en poudre
- 4 biscuits à la cuillère
- 200 g de fraises rincées puis équeutées
- 4 cs de gelée de groseilles

Rincer la rhubarbe et la couper en dés. La laisser macérer dans un saladier avec le sucre pendant au moins 1h.

Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients du bout des doigts (ou au robot) en ajoutant un peu d'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Former une boule, filmer et laisser reposer au frais pendant 1h.

Préchauffer le four à 180°.

Étaler la pâte et en garnir le moule. Piquer le fond avec une fourchette et saupoudrer de biscuits réduits en poudre.

Égoutter la rhubarbe et la disposer sur le fond de tarte. Enfourner pour 20 min de cuisson.

Sortir la tarte et disposer les fraises coupées en deux. Réenfourner pour 15 min.

A la sortie du four, badigeonner de gelée de groseilles tiédie et laisser refroidir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>