

TARTE à LA RHUBARBE & FRAISE



Temps de préparation: 5h - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 130g Sucre
- 100g Beurre
- 185g Farine
- 3 Oeufs
- 1 pincée Sel
- 1 sachet Sucre vanillé
- 500g Rhubarbe
- 100g Fraise bien mûres
- 1cc Cannelle en poudre
- 200g Crème végétale épaisse

Préparation:

- La veille: La veille éplucher les bâtons de rhubarbe et les couper en morceaux régulier. Les placer dans un saladier, ajouter de l'eau et du sucre puis laisser poser toute la nuit.
- Préchauffer le four à 200°
- La pâte: Placer le sucre dans le bol mixer 10sec/vitesse 10
Ajouter le beurre, la farine, le sel, le sucre vanillé et l'œuf dans le bol avec l'aide de la spatule par l'orifice mélanger 25 sec/ vitesse 5.
- Beurrer le fond de tarte, à l'aide de la paume de la main et les doigts placer la pâte dans le fond et les bords.
- La farce : Egoutter la rhubarbe la place dans une poêle chauffer et faire égorger l'eau pendant quelques minutes elle doit se ramollir un peu.
Couper les fraises en deux.
Placer la rhubarbe et les fraises sur la pâte.
- Dans le bol, placer la crème le sucre, les œufs, la cannelle dans le bol ajouter le fouet. Mélanger 10 sec/ vitesse 4.
- Puis placer ce mélange au dessus des fruits
Enfourner pendant 30 minutes.
- Servir froid