

Tarte à la rhubarbe et aux fraises



Ingrédients : pour 4 personnes

1 rouleau de pâte sablée ; 400gr de rhubarbe ; 500gr de fraises ; 1 gousse de vanille ; 8 cuillères à café de sucre ou d'édulcorant.

Préparation :

Eplucher la rhubarbe, la couper en tronçons d'environ 3cm et l'ébouillanter 3 minutes.

L'égoutter, la mettre à feu doux dans une casserole avec la vanille fendue.

Laisser cuire jusqu'à obtenir une compote, retirer la gousse de vanille. Verser la préparation dans un saladier et ajouter le sucre.

Mettre à cuire la pâte à blanc dans le four (piquer le fond avec une fourchette) pendant 25 minutes.

Lorsque le tout est froid, garnir le fond de la tarte avec la compote de rhubarbe et dresser les fraises après les avoir lavées et équeutées.

Bon appétit !