

## Tarte à la rhubarbe et aux fraises

Pour 8 personnes :

**1 tarte sablée - 1 kg environ de rhubarbe - 500g de fraises**

Préparez la compote de rhubarbe. L'épluchez et la coupez en tronçons de 2 cm. Faire chauffer un peu d'eau dans un grand faitout et lorsqu'elle bout, jetez la rhubarbe. Laissez bouillir une dizaine de minutes : il faut que la rhubarbe soit devenue molle.

Égouttez soigneusement afin d'éliminer le maximum d'eau. Remettez la rhubarbe dans le faitout et ajoutez 5 à 6 c à s de sucre. Laissez bouillir le tout 5 min. retirez du feu et laissez refroidir. Étalez la pâte sur la tourtière et faire cuire à blanc ( mettre du papier sulfurisé recouvert de haricots ). Comptez 15 à 20 min.

Au bout de 15 min, retirez la feuille sulfurisé et remettez la pâte 5 min à cuire. Il faut qu'elle soit bien dorée. Laissez refroidir à fond avant de la recouvrir avec la compote de rhubarbe.

La recouvrir de fraises coupées en deux et saupoudrez de sucre glace.