

## *Tarte à la rhubarbe et fraises.*

*Pour 4 à 6 Personnes*

*Une pâte sablée - 4 à 5 bâtons de rhubarbe - 500g de fraises- 50 g de sucre environ.*

*Eplachez la rhubarbe la couper en petits morceaux et la faire cuire dans un petit volume d'eau bouillante pendant 5 à 10 min. Egouttez le tout assez longtemps, il ne faut plus du tout de liquide.*

*Remettre la rhubarbe et le sucre dans une casserole et cuire 10 min environ en remuant régulièrement.*

*Laissez refroidir complètement. Pendant ce temps, cuire la pâte sablée à blanc.*

*Faites chauffer le four 200° (th 6). Garnir la pâte de papier sulfurisé et la recouvrir avec des haricots secs. Cuire 15 min, enlevez les haricots et le papier sulfurisé et cuire encore 5 à 8 min (la pâte doit être bien dorée.) Laissez refroidir. Garnir la pâte avec la compote de rhubarbe et alignez les fraises coupées en deux, tout le tour de la tarte.*

*Vous pouvez la saupoudrer de sucre glace.*

