



TARTE A LA RHUBARBE AMANDES ET FRAISES



Pour 6 personnes : 250g de pâte sucrée ou brisée, 60g de sucre semoule, 600g de rhubarbe. **Pour la garniture** : 25g de poudre d'amandes, 75g de sucre semoule, 1 œuf, 2.5cs de lait, 2.5cs de crème liquide, 55g de beurre noisette refroidi. **Pour le bonus** : 500g de fraises, un peu de gelée de groseilles.

La veille : Épluchez et coupez les tiges de rhubarbe en tronçons de 2cm. Mettez-les dans une terrine avec les 60g de sucre. Couvrez et laissez macérer minimum 8 heures.

Le lendemain : Versez la rhubarbe dans une passoire et laissez-la s'égoutter pendant 1 heure. Foncez un moule à tarte, piquez la pâte à la fourchette, couvrez-la de papier cuisson puis de légumes secs ou de billes spéciales et enfournez 15 minutes à 180°.

Dans un bol, battez l'œuf et le sucre puis ajoutez le lait, la crème, la poudre d'amandes et le beurre refroidi. Disposez les tronçons de rhubarbe sur la pâte refroidie et versez ce mélange sur la rhubarbe et enfournez à nouveau à 180° 15 à 20 min

La finition : quand la tarte est refroidie recouvrez-la de belles fraises coupées en 2 et lustrez-la au pinceau avec une peu de gelée de groseilles maison.