

Tarte fraises & rhubarbe

Pour une belle et généreuse tarte:

- 2 abaisses de pâte à tarte [maison](#) ou du commerce, non cuites
- 3 tasses de fraises fraîches, coupées en deux
- 2 tasses de rhubarbe fraîche, tranchée
- 3/4 tasse de sucre
- 1/4 tasse de farine tout usage non blanchie
- 2 pincées de sel
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 oeuf, battu

Préchauffer le four à 400 F.

Abaissier la pâte et la déposer dans un moule à tarte de 9 po.

Déposer les fruits dans un grand bol. Dans un petit bol, mélanger le sucre, la farine et le sel et saupoudrer sur les fruits. Mélanger délicatement.

Répartir les fruits dans l'abaisse. Parsemer de noisettes de beurre. Recouvrir de la seconde abaisse. Sceller, canneler et inciser la pâte. Badigeonner la pâte avec l'oeuf.

Cuire au four 10 minutes, sur la grille du bas. Mettre la tarte sur la grille du milieu, baisser le four à 350 F et poursuivre la cuisson 35 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

(Auteure: Kat - Douceurs au palais)