

Tarte fraise et rhubarbe



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

La rhubarbe a fait son grand retour dans nos assiettes, voici donc ma version de la tarte à la rhubarbe.

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1 kg de rhubarbe
- 2 cs de confiture de fraise
- 50 g de sucre en poudre
- 1 cs de miel
- 1 cc d'extrait de vanille

Préparation

- 1 Faire cuire la pâte à blanc une dizaine de minutes.
- 2 Eplucher et couper la rhubarbe en dés et la faire revenir avec le sucre, le miel et la vanille 10-15 minutes.
- 3 Filtrer la rhubarbe.
- 4 Tapisser le fond de pâte de confiture de fraise et ajouter les dés de rhubarbe. Faire cuire 20 min à 180°C (th.6).

Proposé par



Cafougniette

Cuisine et partage sont deux mots qui s'associent à merveille à mon idée.

Je vous propose donc, à côté de ma passion pour la rénovation que vous pourrez découvrir sur mon blog, de découvrir quelques recettes simples, rapides et parfois originales mais toujours savoureuses à partager.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

