

Tarte de saison fraises et rhubarbes

- Une recette de tarte de saison fraises et rhubarbes! (Miam)



Ingrédients :

- 2 tasses et 1/4 (565 ml) de farine blanche régulière
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile végétale
- 6 cuillères à soupe (90 ml) de lait
- 5 tiges de rhubarbe coupés en morceau de 3-4 cm (1 pouce et demi)
- 1 tasse et demi (375 ml) de délicieuses fraises fraîches tranchées en petit morceau
- 1 tasse et demi (375 ml) de sucre
- 3 cuillères à soupe (45 ml) de tapioca
- Du beurre
- Un petite pincée de sel
- 1 cuillère à thé et demi (8 ml) de muscade

Préparation :

1. Commençons par la croûte, dans un grand bol, mélanger la farine et le sel.
2. Ajouter une demi tasse d'huile, puis ajouter les 6 cuillères à soupe de lait.
3. Mélanger avec une fourchette jusqu'à la création d'une belle boule de pâte.
4. Diviser la boule en deux.
5. Mettre la première boule sur du papier ciré et ajouter un autre papier cirer par dessus. Réduisez la première abaisse avec un rouleau à pâte.
6. Placez l'abaisse dans le fond d'un moule à tarte.
7. Faites la même chose pour la deuxième boule de pâte, mais conservez la de côté

pour plus tard.

8. Dans un autre bol, mélanger les fraises, la rhubarbe, le sel, le tapioca, le sucre ainsi que la muscade.
9. Ajouter ce mélange dans le moule à tarte et ajoutez y une cuillère à soupe de beurre.
10. Préchauffer le four à 425 °F (220°C).
11. Coupés la deuxième abaisse en lanière et placez la en quadriller sur la tarte afin de permettre à la vapeur de sortir. Bien sceller la tarte.
12. Faites cuire pendant 20 minutes.
13. Abaissez la température du four à 375°F (190°C) et faites cuire pendant un autre 20 minutes.

Menoum! Menoum 😊

“

*Préparez-vous une bonne tarte avec des fruits frais de saison. Le mélange des arômes suret de la rhubarbe et sucré de la fraise s'harmonise parfaitement.
Essayez, c'est pas dur :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

