



- Quelques heures à l'avance, pelez et coupez la rhubarbe en petits tronçons. Mettez-les dans une passoire avec 30 g de sucre. Remuez et laissez la rhubarbe éliminer son excès d'eau.
- **Pour la pâte :**  
Dans le bol de votre mixeur, mettez la farine, le sucre et le sel. Mélangez.  
Coupez le beurre (qui doit être bien froid) en petits dés. Rajoutez-le dans le bol et mélangez jusqu'à ce que la texture soit sableuse.  
Puis ajoutez progressivement l'eau, très froide. Ne travaillez pas trop votre pâte, arrêtez quand une boule se forme.  
Récupérez votre pâte, formez un disque assez épais, filmez et mettez au réfrigérateur au minimum 30 mn.
- Préchauffez votre four à 200°C.
- Découpez un disque de papier sulfurisé que vous mettrez au fond de votre moule. Beurrez les bords.  
Sortez votre pâte et mettez-la sur un plan de travail fariné. Coupez-la en deux. Étalez votre premier pâton avec un rouleau à pâtisserie. Puis mettez-le sur le moule et **foncez**-le. À l'aide du rouleau à pâtisserie, éliminez les morceaux qui dépassent et remettez-les sur les bords. Réservez au réfrigérateur.  
Avec le deuxième pâton, vous réaliserez les décors (à nouveau vous pouvez faire plus simple ;-)) ou ne pas en faire du tout). Étalez le pâton sur votre plan de travail fariné jusqu'à ce qu'il fasse +/- 5 mm d'épaisseur. Avec des emporte-pièces, faites les formes de votre choix (sur la photo, j'ai mis 2 tailles différentes de feuilles, 4 de fleurs et une étoile). Mettez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.  
Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf avec une c. à soupe d'eau. Avec un pinceau, badigeonnez-en le dessus des formes (gardez-en un peu, vous en aurez besoin pour dorer les bords de la tarte).  
Enfournez pour +/- 15 mn (selon votre four) jusqu'à ce que les formes aient une jolie couleur dorée. Réservez.

### Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule à manqué (= à bords hauts) à charnière de +/- 20 cm, d'un rouleau à pâtisserie et d'un mixeur

300 g de rhubarbe  
500 g de fraises  
200 g + 30 g pour faire dégorger la rhubarbe de sucre  
60 g de Maïzena

### **Pour la pâte :**

300 g de farine (T45 ou T55) + un peu pour étaler la pâte  
220 g de beurre doux bien froid + une noisette pour le moule  
10 g de sucre  
1 c. à café bombée de sel  
115 g d'eau très froide

1 jaune d'œuf pour dorer la pâte

### *Variantes :*

Si vous ne voulez pas faire de décor sur le dessus de la tarte, divisez les quantités de pâte par deux. Vous pouvez également utiliser un rouleau de pâte feuilletée toute prête pour les décors. Pensez à nouveau à diviser les quantités de pâte par deux. Vous pouvez mettre davantage de fraises et moins de rhubarbe.  
Pour réaliser cette présentation, j'ai fait cuire les petites formes de pâte à part afin de les disposer une fois la tarte cuite. Mais si vous faites une présentation plus simple, vous pouvez tout cuire en même temps, adaptez en fonction de ce que vous ferez.



- Pendant ce temps, équeutez les fraises et coupez-le en deux ou en quatre selon leurs tailles. Mettez-les dans une casserole avec la rhubarbe égorgée et 100 g de sucre. Laissez cuire à feu moyen pendant 10 mn en remuant de temps en temps.
- Mettez une passoire fine au-dessus d'un bol et égouttez les fruits. Conservez 200 g de leur jus.
- Rallumez votre four sur 180°C.
- Dans un saladier, fouettez le jus avec la Maïzena et les 100 g de sucre restants. Puis ajoutez les fruits et mélangez délicatement.
- Versez cette préparation dans le moule. Rabattez les bords de la pâte sur la préparation. Dorez le dessus au jaune d'œuf.
- Enfournez pour 35 à 40 mn selon votre four jusqu'à ce que les bords soient dorés et que la préparation fasse des bulles. Laissez refroidir à température ambiante.
- Démoulez délicatement sur un plat de service, en n'oubliant pas d'enlever le disque de papier sulfurisé. Puis dressez tout autour de la tarte les formes réservées et servez.



Faites votre pâte la veille, vous serez plus tranquille le jour J et elle sera meilleure..

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur à chaque fois que vous la manipulez. Si vos tiges de rhubarbe sont jeunes et bien fermes, il n'est pas forcément nécessaire de les éplucher, elles conserveront leur belle couleur rose. Cette tarte se conserve plusieurs jours à température ambiante, s'il vous en reste ! ;-)

