



1. Quelques heures à l'avance (ou mieux la veille), pelez et coupez la rhubarbe en petits tronçons. Mettez-les dans une passoire avec 30 g de sucre. Remuez et laissez la rhubarbe dégorger.
2. **Pour la pâte :**
Dans le bol de votre mixeur muni de la **feuille**, 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.
3. Sortez votre pâte et étalez-la sur un plan de travail fariné (il est normal que la pâte colle, n'hésitez pas à la **fleurer**). Beurrez les bords de votre cercle. Posez-le sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Déposez la pâte sur le cercle et **foncez-la**. Réservez au réfrigérateur 30 mn.
4. Pendant ce temps, rincez rapidement les fraises, équeutez-les, coupez-les en deux ou en quatre selon leurs tailles. Mettez-les dans une casserole avec la rhubarbe dégorgée (jetez l'eau de végétation) et 100 g de sucre. Laissez cuire à feu moyen pendant 10 mn en remuant de temps en temps.
5. Mettez une passoire fine au-dessus d'un bol et égouttez les fruits. Conservez 200 g de leur jus.
6. Préchauffez votre four sur 180°C.
7. Dans un saladier, fouettez le jus avec la Maïzena et les 100 g de sucre restants. Puis ajoutez les fruits et mélangez délicatement.
8. Versez cette préparation sur la pâte et 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.
9. Préchauffez votre four à 300°C.
10. **Pour la meringue italienne :**
Battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Versez le sucre lorsque les blancs commencent à devenir mousseux. Étalez la meringue délicatement, à l'aide d'une spatule, sur la tarte à la rhubarbe refroidie.
Enfourez pour 2 mn environ (adaptez en fonction de la puissance de votre four mais surveillez car cela va très vite !) jusqu'à ce que la meringue soit bien dorée. Laissez refroidir, démoulez et servez la tarte tiède ou froide.



Faites votre pâte la veille et laissez-la reposer, elle sera meilleure. Et si vous pouvez attendre encore 30 mn après avoir foncé la pâte, en la laissant à nouveau au réfrigérateur, ce sera parfait ! Si vos tiges de rhubarbe sont jeunes et bien fermes, il n'est pas forcément nécessaire de les épilucher, elles conserveront leur belle couleur rose.
Ne travaillez pas trop votre pâte une fois que vous avez incorporé la farine car elle sera difficile à étaler et se rétractera. Plus vous la pétrissez, plus vous lui donnez de la force.

Assez facile
1h00 de préparation
20 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un cercle de +/- 24 cm de diamètre, d'un rouleau à pâtisserie, d'une spatule coudée et d'un batteur (mais vous pouvez également tout faire à la main)

- 300 g de **rhubarbe**
- 500 g de **fraises**
- 100 g + 100 g + 30 g de **sucre**
- 60 g de **Maïzena**

Pour la pâte :

- 150 g de **farine** (T45 ou T55) + un peu pour étaler la pâte
- 110 g de **beurre doux** bien froid + une noisette pour le moule
- 5 g de **sucre**
- 1/2 c. à café bombée de **sel**
- 58 g d'**eau** très froide

Pour la meringue italienne :

- 4 **blancs d'œufs**
- 1 pincée de **sel**
- 100 g de **sucre en poudre**

Variantes :

Pour une version plus rapide, vous pouvez utiliser une pâte toute prête, feuilletée (je vous recommande la marque François) ou brisée, selon vos préférences.

