



Tarte fraises et rhubarbe

PORTIONS
de 8 à 10

TEMPS DE PRÉPARATION
25 minutes

TEMPS DE CUISSON
50 minutes



Information nutritionnelle

Par portion: calories 377; protéines 5 g; M.G. 13 g; glucides 60 g; fibres 2 g; fer 1 mg; calcium 45 mg; sodium 163 mg

Ingrédients

- 450 g (1 lb) de pâte à tarte
- 500 ml (2 tasses) de rhubarbe coupée en dés
- 500 ml (2 tasses) de fraises
- 80 ml (1/3 de tasse) de farine
- 375 ml (1 1/2 tasse) de sucre
- 1,25 ml (1/4 de c. à thé) de muscade
- 2 œufs
- 15 ml (1 c. à soupe) de lait 2%
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre coupé en dés

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- 2 Diviser la pâte en deux. Sur une surface légèrement farinée, abaisser la première boule de pâte en un cercle de 25 cm (10 po). Abaisser la deuxième en un cercle de 20 cm (8 po).
- 3 Déposer la plus grande abaisse dans une assiette à tarte de 20 cm (8 po).
- 4 Dans un bol, mélanger la rhubarbe avec les fraises, la farine, le sucre et la muscade. Verser dans le fond de tarte.
- 5 Dans un autre bol, battre les oeufs avec le lait.
- 6 Verser le mélange d'oeufs battus sur la préparation à la rhubarbe. Parsemer de dés de beurre.
- 7 Couvrir de la deuxième abaisse et presser le pourtour pour le sceller. Inciser la pâte en quelques endroits.
- 8 Cuire au four de 50 minutes à 1 heure.

