



Voilà enfin la saison des fraises et de la rhubarbe ! Ça ne dure pas, profitons-en. L'association des unes et de l'autre est aussi belle à regarder, que bonne à manger. Vous pouvez cuire vos fraises avec la rhubarbe ou les ajouter sur la tarte cuite et une fois leur saveur exaltée, en les laissant rendre leur jus ! Une question de goût.

Ingrédients pour le fond de tarte

- 250 g de farine complète (ou mélange de farines pauvres ou sans gluten)
- 80 g d'huile d'olive douce
- 2 c. à soupe de sucre complet
- 1 œuf
- une pincée de sel
- un peu de lait végétal

Ingrédients pour le flan

- 3 œufs
- 100 g de sucre complet
- 3 c. de soupe de crème végétale (amande par exemple)
- extrait naturel de vanille
- 50 g amandes en poudre ou effilées
- 500 g de rhubarbe coupée en petits tronçons : préférez les faire dégorger mélangés avec un peu de sel **1h avant**, bien rincer puis sécher
- 250 g de fraises : préférez, pour la version crue, les faire dégorger **1h avant**, mélangées à une cuillère à café de vinaigre et une autre de sucre complet

Recette

- Déposer les tronçons de rhubarbe (fils retirés) sur le fond de tarte piquée et précuite (5 minutes)
- Ajouter les fraises coupées comme il vous plaira, si vous optez pour la version cuite
- Recouvrir de flan (œufs battus + sucre + crème + vanille)
- Saupoudrer par dessus les amandes effilées ou en poudre
- Cuire au four, à 160°C, environ 30 minutes
- Disposer à votre façon les fraises crues et dégorées, si vous avez préféré les laisser crues. Ne jetez pas le jus ! C'est un délice.

Bon appétit !