

# Tarte fine à la purée de rhubarbe, fraises, et crumble pistache, graines de courge et menthe



“ La semaine dernière ma voisine de jardin m’a donné une grosse poignée de rhubarbe. J’en ai fait une compote. J’adore ce type d’échange. On se donne des plants, s’échange des recettes de cuisine et des astuces de jardin. Une bonne ambiance. Pour ce qui est des fraises, on les a cueillies chez Vincent Riegel notre producteur de légumes « [Le potager de Rosenmeer](#) » situé à Inneheim. Pour la photo, je n’ai pas eu le temps de la prendre. Nous aurions été en retard au pique-nique de notre [AMAP’Cerises de Stéphane Laugel à Westhoffen](#). Je vous laisse deviner le résultat.”

## Les Ingrédients :

(Pour 1 grande tarte d’au moins 32 cm) :

- 1 pâte brisée non salées
- 250 à 350 ml de [compote de rhubarbe](#) nature
- 250 g de [fraises](#)
- 4 c. à soupe de [pistaches](#) mondées et
- 4 c. à soupe de graines de [courges](#)
- 5 à 10 g de beurre demi-sel
- 4 c. à soupe de sucre de canne blond
- 1 belle tige de [menthe](#) fraîche

## Les Étapes :

Étalez la pâte à tarte et conservez-la au frais pendant une vingtaine de minutes. Faites-la précuire 7 à 10 minutes dans un four préchauffé à 210-220°C.

Pendant ce temps, équeutez les [fraises](#) et coupez-les en deux sur le sens de la longueur. Réservez. Hachez ensemble, les [pistaches](#), les graines de [courge](#) et la [menthe](#) effeuillée. Réservez.

Étalez la [compote de rhubarbe](#) égouttée sur la pâte à tarte précuite. *Pour la compote, j’ai refait cette recette ([Compote de rhubarbe à la vanille \[Deux méthodes\]](#)) sans y ajouter de vanille. Il est important de bien égoutter la compote sinon, elle rendrait trop d’eau. Utilisez le jus recueilli pour en faire du sirop de rhubarbe ou encore pour la cuisson de votre confiture de fraises.*

Répartissez les fraises coupées en deux. Saupoudrez de sucre. Répartissez le beurre demi-sel coupé en tranchettes. Répartissez le crumble à la pistache, menthe et graines de courges. Enfourez cette tarte dans le bas d’un four préchauffé à 190-200°C pendant au moins 30 minutes à chaleur tournante ou le temps que la pâte soit bien cuite. Laissez refroidir avant de démouler!

## Et Que Dire De Plus ?

→ Recette de [Compote de rhubarbe à la vanille \[Deux méthodes\]](#)

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/tarte-fine-a-la-puree-de-rhubarbe-fraises-et-crumble-pistache-graines-de-courge-et-menthe/>