**Tarte rhubarbe-fraise** **et sa chantilly au mascarpone**

  **Pour 10 Croquants-**~~(très)~~**Gourmands**

**Fond de tarte :**
**- 250 g de farine**
**- 80 g de sucre en poudre**
**- 125 g de beurre**
**- 1 œuf**
**- 2 à 3 càs d'eau**
**Garniture :**
**- 1 kg de tiges de rhubarbe**
**-  100 g  (60 g + 40g ) de sucre en poudre**
**-  500 g de fraises**
**Crème d'amande :**
**- 75 g d'amandes en poudre**
**- 75 g de sucre**
**- 2 œufs**
**- 100 g de crème liquide**
**- 20 g de farine**
**- ½ càc de vanille en poudre**
**Chantilly de mascarpone :**
**- 250 g de mascarpone**
**- 35 g de sucre glace**
**- 1 càs de vanille liquide**
**- 250 g de crème fleurette**

**1 moule ou 1 cercle à tarte de 32 cm de diamètre
Préchauffage du four à 180°C**

**Le fond de tarte sablée :**

* À préparer avec les ingrédients donnés suivant la recette de base [**ici**](http://www.croquantfondant.com/article-pAte-sablEe-71090082.html).
* Étaler la pâte entre deux feuilles de papier film. Foncer le moule, piquer la pâte, couvrir et réserver au frais.

**La rhubarbe :**

* Laver puis nettoyer la rhubarbe en enlevant les fils : Il m'en est resté 750 g.
* Couper les tiges en petits tronçons, les déposer dans une passoire et les saupoudrer de 60 g de sucre.
* Laisser dégorger pendant au-moins une heure.
* Au bout de ce temps, mettre les dés de rhubarbe dans une poêle sur feu vif en remuant pendant quelques minutes pour les assécher.
* Saupoudrer de 40 g de sucre et laisser caraméliser et compoter plus ou moins suivant le goût.
* Réserver et laisser refroidir.

**La crème d'amande :**

* Je l'ai préparée comme pour la tarte aux fraises [**ici**](http://www.croquantfondant.com/article-tarte-fraises-71065581.html), j'ai simplement remplacé le beurre par de la crème.

**La cuisson :**

* Recouvrir le fond de tarte de la compotée de rhubarbe.
* Verser la crème d'amande.
* Enfourner pour 35 minutes.
* Laisser refroidir la tarte avant de la démouler sur le plat de service.

**La chantilly de mascarpone :**

* Travailler au fouet le mascarpone, le sucre et la vanille pour obtenir une crème souple et lisse.
* Fouetter la crème en Chantilly.
* Mélanger délicatement les deux préparations au fouet , jusqu'à ce que la crème soit ferme.
* Réserver au frais.

**La finition :**

* Laver les fraises, les équeuter et les couper en deux.
* Les disposer harmonieusement sur la surface de la tarte.
* Décorer à l'envie avec la chantilly de mascarpone.
* Réserver au frais jusqu'à la dégustation.