**Tarte streusel fraise rhubarbe**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**La pâte à tarte :
- 370 g de farine**
**- 80 g de sucre glace**
**- ½ càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**
**- 200 g de beurre**
**- 1 œuf**
**- 1 càs d'eau**

**1 moule à tarte de 30 cm de Ø beurré**
Mélanger dans le bol du robot la farine, le sucre et la vanille.
Ajouter le beurre en parcelles.
Mixer pour obtenir un sable.
Ajouter l'œuf et mélanger rapidement.
Rajouter si besoin une ou deux cuillerées d'eau pour pouvoir "ramasser" la pâte à la main.
La laisser se raffermir un moment au réfrigérateur puis l'étaler entre 2 feuilles de papier cuisson et foncer le moule.
Piquer à la fourchette, couvrir et garder au frais.

**La garniture :
- 1,200 kg de rhubarbe**
**- 175 g (100 g + 75 g) de sucre en poudre**
**- 500 g de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises)
**- 2 œufs**
**- 100 g de crème fleurette**Laver et éplucher les tiges de rhubarbe.
Les couper en petits dés.
Les déposer dans un saladier avec 100 g de sucre et laisser macérer pendant 1 h 30.
Au bout de ce temps, égoutter la rhubarbe dans une passoire  pour bien l'assécher (moi je l'ai passée à l'essoreuse à salade).
Couper les fraises en 4.
Mélanger au fouet la crème avec 75 g de sucre et les œufs.

**La pâte à streusel :
- 70 g de farine**
**- 70 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 70 g de sucre en poudre**
**- 70 g de beurre**Mélanger la farine, les amandes et e sucre.
Ajouter le beurre en parcelles.
Mixer rapidement pour obtenir le [streusel](https://recettes.de/streusel).

**La tarte :**

**Préchauffage du four à 180°C** 

Disposer les dés de rhubarbe sur le fond de tarte.
Répartir les fraises.
Verser le flan sur les fruits.
Parsemer enfin avec le streusel.
Enfourner pour 60 minutes environ.
Laisser refroidir puis démouler délicatement et poser la tarte sur le plat de service.
Saupoudrer de sucre glace éventuellement avant de servir (je ne l'ai pas fait).
La tarte bien enveloppée a attendu au frais jusqu'au lendemain.