

Recette de la semaine avec **LA RHUBARBE**

Tarte à la rhubarbe

1	pâte à tarte au choix
625 ml	(2 1/2 tasses) de rhubarbe coupée en dés
625 ml	(2 1/2 tasses) de fraises équeutées
175 ml	(3/4 tasse) de sucre
45 ml	(3 c. à table) de semoule de blé
15 ml	(1 c. à table) de beurre
5 ml	(1 c. à thé) de jus de citron
5 ml	(1 c. à thé) de zeste de citron râpé
1	pincée de muscade
1	pincée de sel



Dans un grand bol, mélanger la rhubarbe, le sucre, la semoule de blé, le jus, le zeste de citron, la muscade et le sel. Laisser reposer 15 minutes. Ajouter les fraises et mélanger délicatement. Verser la garniture à la rhubarbe dans un plat et parsemer de beurre. Abaisser la pâte et recouvrir la garniture de cette abaisse. Cuire au four à 200°C (400°F) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.