



Chausson fraises et rhubarbe

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 tasses de fraises tranchées
- 2 tasses de rhubarbe coupée en tronçon
- 3/4 tasse à 1 tasse de sucre
- 2 à 3 c. table de farine (ici, j'en avais mis que 2 et ça n'a pas été suffisant pour absorber tout le jus de fraises.)
- 1 pâte feuilletée maison ou du commerce
- 1 œuf fouetté + 1 c. table d'eau
- Garniture
- Sirop de chocolat noir
- Sucre en poudre
- Fraises fraîches

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Couper 2 tasses de fraises et deux tasses de rhubarbe. Mettre dans un bol.
3. Mélanger le sucre et la farine.
4. Mélanger le mélange de sucre avec les fruits et bien brasser pour enrober les fruits. Mettre de côté.
5. Abaisser une pâte feuilletée en un gros rectangle.
6. Couper des languettes de chaque côté du rectangle.
7. Déposer le mélange de fruits au centre de la pâte et replier les deux extrémités.

8. Rabattre en alternance les languettes de pâtes vers le centre.
9. Fouetté l'œuf et l'eau ensemble.
10. Badigeonner la pâte du mélange d'œuf.
11. Cuire au four sur une plaque recouverte de papier parchemin ou d'enduit antiadhésif sur la grille du centre pendant 25-30 minutes.
12. Garnir de sirop au chocolat et de sucre en poudre. Ajouter un peu de fraises fraîches. Déguster