



TARTE BANANE ET RHUBARBE

 1 portion

INGRÉDIENTS

- 1/8 unité moyenne de pâte brisée, crue [29 g]
- 1/2 unité moyenne de banane, pulpe, crue [75 g]
- 10 grammes de poudre d'amande
- 50 grammes de rhubarbe, tige, cuite, sucrée
- 5 grammes de jus de citron, pur jus

MODE DE PRÉPARATION

- 1° 1 Préchauffer le four à 180°C. 2 Etaler la pate dans le moule 3 Piquer le fond de la pate et cuire 10 minutes 4 Eplucher les bananes et les arroser de jus de citron 5 Recouvrir le fond de tarte de poudre d'amande et de compote de rhubarbe 6 Disposer les bananes et faire cuire 20 minutes
- 2° 1 Préchauffer le four à 180°C. 2 Etaler la pate dans le moule 3 Piquer le fond de la pate et cuire 10 minutes 4 Eplucher les bananes et les arroser de jus de citron 5 Recouvrir le fond de tarte de poudre d'amande et de compote de rhubarbe 6 Disposer les bananes et faire cuire 20 minutes

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION [169 g]	% AR
ÉNERGIE	141 kcal	237 kcal	12 %
PROTÉINES	3 g	5 g	10 %
GLUCIDES	25 g	43 g	16 %
SUCRES	16 g	27 g	30 %
LIPIDES	7 g	11 g	16 %
ACIDES GRAS SATURÉS	2 g	3 g	13 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2 g	4 g	14 %
SODIUM	76 mg	127 mg	5 %