

**TARTE RHUBARBE ET FRAISES** 8 portions**INGRÉDIENTS**

- 1 unité moyenne de pâte brisée, crue (230 g)
- 2 portions petites de fraise, crue (200 g)
- 300 grammes de rhubarbe, tige, crue
- 45 grammes d'amandes
- 30 grammes de sucre blanc

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- 2° Étaler la pâte dans un moule à tarte.
- 3° Piquer le fond avec une fourchette puis recouvrir d'un papier de cuisson et de légumes secs et faire cuire la pâte à blanc pendant 10 min.
- 4° Saupoudrer la pâte de poudre d'amandes et verser la compote de rhubarbe.
- 5° Disposer les groseilles sur la compote et saupoudrer de sucre.
- 6° Enfourner et faire cuire 20 min.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (101 g)	% AR
ÉNERGIE	153 kcal	154 kcal	8 %
PROTÉINES	4 g	4 g	7 %
GLUCIDES	18 g	18 g	7 %
SUCRES	7 g	7 g	8 %
LIPIDES	9 g	9 g	13 %
ACIDES GRAS SATURÉS	3 g	3 g	13 %
FIBRES ALIMENTAIRES	3 g	3 g	13 %
SODIUM	124 mg	125 mg	5 %