

**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 % |