

**TARTE À LA BANANE ET À LA RHUBARBE** 8 portions**INGRÉDIENTS**

- 1 unité moyenne de pâte brisée, crue (230 g)
- 200 grammes de compote de pomme
- 2 unités moyennes de banane, pulpe, crue (300 g)
- 30 grammes d'amandes
- 10 grammes de citron, pulpe, cru

**MODE DE PRÉPARATION**

- 1° Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- 2° Étaler la pâte et foncer un moule à tarte.
- 3° Recouvrir de légumes secs et faire cuire à blanc pendant 10 min.
- 4° Éplucher les bananes, les couper en rondelles et arroser de jus de citron.
- 5° Saupoudrer le fond de tarte de poudre d'amandes puis recouvrir de compote de rhubarbe.
- 6° Disposer les rondelles de banane au-dessus et enfourner pour 20 min.
- 7° Servir tiède ou froid.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

|                     | PAR 100 g | PAR PORTION (96 g) | % AR |
|---------------------|-----------|--------------------|------|
| ÉNERGIE             | 199 kcal  | 192 kcal           | 10 % |
| PROTÉINES           | 3 g       | 3 g                | 6 %  |
| GLUCIDES            | 27 g      | 26 g               | 10 % |
| SUCRES              | 13 g      | 12 g               | 13 % |
| LIPIDES             | 8 g       | 8 g                | 11 % |
| ACIDES GRAS SATURÉS | 3 g       | 3 g                | 13 % |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 2 g       | 2 g                | 10 % |
| SODIUM              | 129 mg    | 124 mg             | 5 %  |