

**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 %