

Tarte aux fraises, à la rhubarbe et à l'amande

L'avis NutriDiet

Energie : 140 kcal pour 100g (180 kcal par part)

Riche en : vitamine A, C et antioxydants



Pour 10 personnes

Ingrédients

1 pâte brisée
800 g de rhubarbe
500 g de fraises
80 g d'amandes en poudre
80 g de sucre
1 cs de gelée rouge

Préchauffez le four à 180°C.

Epluchez la rhubarbe. Faites la compoter avec le sucre. Ajoutez l'amande en poudre à la fin.

Étalez la pâte. Faites la cuire à blanc 10 minutes.

Étalez la compote de rhubarbe et remettez au four pour 10 minutes.

Pendant ce temps lavez, équeuttez et coupez les fraises en deux.

Laissez la tarte refroidir puis disposez les fraises sur le dessus.

Faites fondre la gelée quelques secondes au micro-ondes puis étalez la sur les fraises afin de les rendre brillantes.

Servez bien frais.