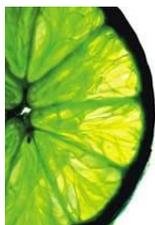


# Fiches Recettes

L'Atelier Santé Ville  
vous propose **des idées  
de recettes élaborées  
par une diététicienne**

Menus et recettes :  
[www.herouville.net/menus-en-ligne](http://www.herouville.net/menus-en-ligne)



**Caroline QUESLIER**  
diététicienne - nutritionniste  
D.U. nutrition du sport

8 ZA les Cerisiers  
14210 Evrigny  
(au sein du cabinet médical)

tel. 02 31 15 65 25  
mob. 06 71 81 76 86  
caroline.queslier@gmail.com

## Fiche recette : Tarte rustique aux framboises et à la confiture

### Ingrédients :

1 rouleau de pâte Brisée  
4 c.à.s de Confiture de framboise  
sucre glace  
400g de framboises

### Étapes :

Préchauffer le four à 200°C.  
Étaler la pâte Brisée sur une plaque.  
Étaler la confiture en laissant un peu de pâte dépasser. Recouvrir la confiture de framboises et rabatte les bords de la pâte sur les fruits.  
Mettre au four 30 min.  
Avant de servir, saupoudrer de sucre glace



Atelier Santé Ville – CCAS  
Hérouville Saint-Clair

  
Vivons *en forme*