

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 Cèdres
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

vif
Vivons *en forme*

