



# TARTE ABRICOTS ROMARIN

POUR 5 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

1 FOND DE TARTE  
350G D'ABRICOTS  
35G DE SUCRE DE  
CANNE  
ROMARIN

## PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Déposer le fond de tarte dans un moule.
- Laver les abricots, les couper en 2 et ôter le noyau.
- Déposer les ½ abricots sur le fond de tarte (côté bombé sur le dessous).
- Effeuille le romarin et déposer sur la tarte.
- Saupoudrer de sucre de canne.
- Enfourner pour 20 minutes environ. Vérifier la cuisson avant de sortir du four.
- Retirer du four et laisser refroidir.



### DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 112g - 198 Kcal :

Glucides : 30,7g dont Sucres : 18g,  
Lipides : 7,2g dont AG Saturés : 0,8g,  
Protéines : 2,6g, Fibres : 1,9g,  
Fer : 0,2mg



ALLERGÈNES : LAIT – BLÉ/GLUTEN – ŒUF

SUGGESTION DE PRÉSENTATION