



# TARTELETTE AU KIWI

Avec du mascarpone



 Très facile

 Total : **5-10** min.

 À manger dans les **5** jours

Prête en quelques minutes, cette recette ne nécessite aucune cuisson : la tartelette est bien fraîche et se déguste aussi bien en dessert qu'au goûter.



Kiwi vert



Mascarpone ✨



Fond de pâte feuilletée

# DÉLICIEUX — DESSERT

## TARTELETTE DE PÂTE FEUILLETÉE

### USTENSILES:

Petit bol



**1** Épluchez le **kiwi** et taillez-le en fines rondelles.



**2** Dans le petit bol, mélangez le **mascarpone** et le sucre.



**3** Versez le **mascarpone** dans les **fonds de pâte feuilletée**. Disposez les **rondelles de kiwi** par-dessus. Servez les **tartelettes au kiwi** sur les assiettes.

INGRÉDIENTS	2P	4P
Kiwi vert (pc)	1	2
Mascarpone (g) 7 *	120	240
Fond de pâte feuilletée (pc) 1) 7) 13)	2	4
Sucre* (cs)	1	2

\*À ajouter vous-même | \* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION POUR 100 G	
Énergie (kJ/kcal)	2364 / 565	1257 / 301
Lipides (g)	41	22
Dont saturés (g)	27,9	14,8
Glucides (g)	39	21
Dont sucres (g)	17,5	9,3
Fibres (g)	2	1
Protéines (g)	8	4
Sel (g)	0,4	0,2

### ALLERGÈNES

1) Gluten 7) Lait/lactose 13) Lupin

Nous aimerions beaucoup savoir ce que vous pensez de HelloFresh. N'hésitez pas à nous appeler, à nous écrire ou à nous contacter via les réseaux sociaux.



#HelloFresh

www.hellofresh.be  
www.hellofresh.lu