

Tarte aux pommes

Ingrédients :

- Une pâte feuilletée
- Trois pommes
- Sucre cassonade
- Compote
- Un peu de beurre

Recette :

Préchauffer le four à 200°C

Pour commencer éplucher les pommes et les couper

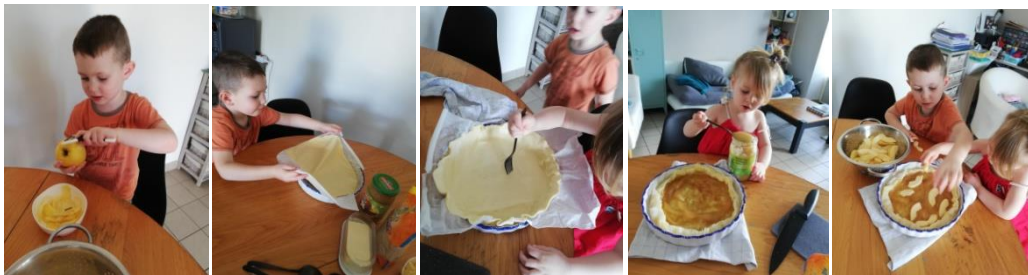
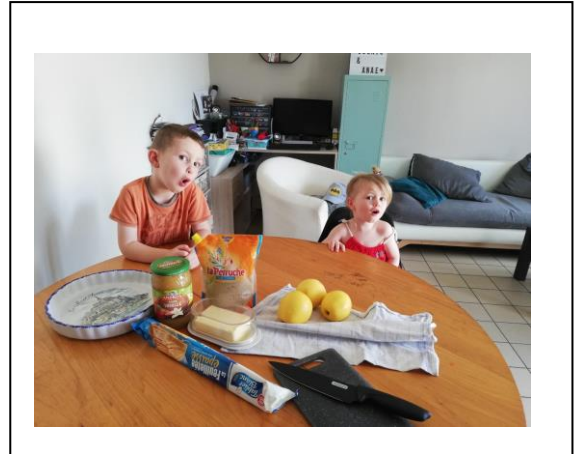
Dérouler la pâte, la mettre dans le plat et la piquer avec une fourchette

Mettre un peu de sucre sur le fond de tarte et l'enfourner quelques minutes pour que la pâte cuise un peu et que le sucre caramélise (si vous avez quelque chose pour poser sur le fond de tarte afin d'éviter qu'il ne gonfle c'est encore mieux !)

Une fois la pâte légèrement cuite, ajouter de la compote (ici compote à la vanille), puis disposer les pommes dessus

Ajouter quelques lamelles de beurre et un peu de sucre puis enfourner au four une vingtaine de minutes

C'est prêt !



Lounis & Anaé