



Tarte Aux Pommes

Temps total : 50min — Préparation 20min



INGRÉDIENTS : 6 personnes

- 1 Pâte Feuilletée
- 200g de Compote de Pommes
- 3 Pommes

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180° ou T°6.

ÉTAPE 2

Placez la pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer le fond avec une fourchette, remplissez le fond avec la moitié de la compote.

ÉTAPE 3

Épluchez vos pommes et couper les en fines tranches. Puis déposez-les sur la compote de l'extérieur vers l'intérieur.

ÉTAPE 4

Mettez de nouveau une couche de compote par-dessus vos pommes. Enfournez 30 minutes, et dégustez !