



DÉFI ALIMENTATION



TARTE AUX POMMES



Pour 8 personnes



15' préparation et 30' cuisson



Coût* : 2,56 €
soit 0,32 €/pers

LES INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 1 kg de pommes
- 150gr de compote de pommes
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de cannelle

LES ATOUTS DE LA RECETTE

Vous pouvez également réaliser vous-même une pâte brisée maison à la place de la pâte feuilletée toute prête.



LA PRÉPARATION

Éplucher et couper en quatre les pommes, puis, **couper** les quartiers en fines lamelles. **Préchauffer** le four à 210°C (thermostat 7).

Étaler la pâte feuilletée dans un moule et **la piquer** avec une fourchette. **Verser** la compote sur la pâte et **placer** les lamelles de pommes en formant une spirale. **Saupoudrer** de cannelle.

Mettre au four et laisser cuire pendant 30 min max. **Surveiller** la cuisson. Vous pouvez ajouter un peu de sucre vanillé sur la tarte pendant la cuisson pour caraméliser un peu.

Laisser tiédir avant de déguster.

(*) le coût de la recette est indicatif et susceptible d'évoluer en fonction des lieux d'achats et du contexte