

TARTE AUX POMMES

Ingrédients :

- une pâte feuilletée
- 500 gr de compote de pomme
- 4 pommes
- 75 gr de beurre
- 90 gr de sucre
- 40 gr de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 gros œufs



Préchauffer le four T°180 ou thermostat 6

Faire fondre le beurre, y ajouter le sucre, la farine, le sucre vanillé, les œufs et mélanger.

Éplucher et couper les pommes en cube

Étaler la compote dans le fond de la tarte

Mettre les pommes

Verser la préparation sur les pommes

Mettre au four pendant environ 30 minutes à 150°C

Saupoudrer de sucre glace

BON APPETIT

