

Tarte aux pommes

Ingrédients :

1 pâte brisée	20g de beurre
2 portions de pommes	2 cuillères à soupe de sucre roux
300g de compote de pommes	

Préparation :

1°) Préchauffez le four à 200 °C. Disposez la pâte brisée dans un moule à tarte et piquez le fond de tarte avec une fourchette. Placez l'ensemble au frigo le temps que vous prépariez les pommes.

2°) Epluchez les pommes et coupez-les en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur. Disposez une couche de compote de pommes sur le fond de tarte. Puis disposez les pommes en cercle sur le fond de tarte. Veillez à les disposer joliment.

3°) Ajoutez quelques noix de beurre sur les pommes. Saupoudrez les pommes de 2 c à s de sucre roux. Enfournez 30 minutes à 200 °C.

Dégustez tiède ou froid, accompagnée d'une boule de glace vanille pour les plus gourmands.