

TARTE AUX POMMES EXPRESS



Ingrédients (6-8 personnes) :

1 fond de pâte feuilleté

300 g de compote

4 pommes

4 cs de sucre

- Préchauffez le four à 180° (Th 6).
- Epluchez les pommes et coupez-les en lamelles de 2-3 millimètres.
- Mettre la pâte dans un moule à tarte, versez dedans la compote de pomme et disposez dessus les lamelles de pommes en cercles concentriques.
- Parsemez de sucre et mettre au four environ 30 minutes.
- Pour un résultat encore plus beau, il est possible de badigeonner la tarte encore chaude avec de la gelée de coing préalablement passée au micro-ondes pour pouvoir l'étaler.